

## FICHE DE POSTE

### Intitulé de l'emploi

CUISINIER

### Catégorie statutaire/ Corps

Catégorie C tech

### Groupe RIFSEEP

2

### Domaine(s) fonctionnel(s)

LOGISTIQUE ET TECHNIQUE OPÉRATIONNELLE

- EFR - CAIOM
- EFR - Permanent
- CAIOM - Trempli
- Emploi fonctionnel de la filière technique, sociale ou SIC

### Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi type

AGENT DE RESTAURATION - CUISINIER  
LOG014A

Poste substitué

Le poste est-il ouvert aux contractuels ?  Oui  Non

Sur le fondement de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984, cocher le ou les article(s) sur le(s)quel(s) s'appuie le recrutement sur contrat :

<input type="checkbox"/> 1° de l'article 4	<input type="checkbox"/> Article 6 bis	<input type="checkbox"/> Article 6 sexies
<input checked="" type="checkbox"/> 2° de l'article 4	<input type="checkbox"/> Article 6 quater	<input type="checkbox"/> Article 7 bis
<input type="checkbox"/> Article 6	<input type="checkbox"/> Article 6 quinquies	

### Localisation administrative et géographique / Affectation

#### Affectation administrative

Région de gendarmerie Hauts-de-France  
201 boulevard de Mons  
59650 VILLENEUVE D'ASCQ

#### Affectation géographique

Escadron de gendarmerie mobile 13/9 de Calais  
Cercle mixte  
Caserne Le Gallois de Fougères - 181 Avenue Pierre de Coubertin - 62100 CALAIS

## Vos activités principales

- Prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas.
- Met en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire.
- Intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité.
- Effectue les différentes étapes de production en respectant la méthode HACCP (traçabilité, gérer les approvisionnements, planning nettoyage) et le guide de bonnes pratiques d'hygiène.
- Nettoie les locaux et les matériels.
- Renseigne les documents HACCP.
- Applique la réglementation HSCT, HSIE.

## Spécificités du poste / contraintes / sujétions

Le régime indemnitaire est celui du ministère de l'Intérieur. Le cycle de travail, fixé par le règlement intérieur relatif à l'organisation du temps de travail des personnels civils de la région de gendarmerie Hauts-de-France du 27 novembre 2020, est de 38 heures par semaine avec application des horaires variables (27 jours de congés annuels et attribution de 16 jours de réduction du temps de travail). Compte tenu des contraintes de service particulières, le personnel bénéficie d'un cycle spécifique (journée continue du lundi au vendredi / pause méridienne de 45 minutes durant laquelle l'agent reste à la disposition de son chef de service. Ce temps est donc assimilé à du temps de travail effectif. Horaires de travail (plages fixes de 7h45 à 14h30 et plages variables de 7h00 à 7h45 et de 14h30 à 16h00).

Si nécessité de service, possibilité d'attribution d'heures supplémentaires (indemnisation ou récupération, au choix de l'agent)

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir appliquer la réglementation</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Faire preuve de rigueur et de méthode</b> <i>/ niveau initié - requis</i>
<b>Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux "coups de feu"</b> <i>/ niveau initié - requis</i>	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau initié - à acquérir</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau initié - à acquérir</i>	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	
<b>Avoir des compétences en informatique -bureautique</b> <i>/ niveau initié - requis</i>		

## **Votre environnement professionnel**

### **Activité du service**

Le cercle-mixte de l'escadron de gendarmerie mobile 13/9 de Calais est un restaurant administratif assurant les repas du déjeuner principalement aux militaires de la résidence, ainsi qu'aux membres de droits (familles, retraités...) mais également aux stagiaires résidents ponctuellement à l'escadron et une compagnie de CRS.

### **Composition et effectifs du service**

Le cercle-mixte compte 6 personnels :

- le directeur du cercle-mixte : un sous-officier du corps de soutien technique et administratif de la gendarmerie.
- le gérant du cercle-mixte : un sous-officier de gendarmerie.
- 2 cuisiniers : deux personnels civils
- 2 serveurs : un gendarme adjoint volontaire et un personnel civil

### **Liaison hiérarchiques**

Le directeur du cercle-mixte et le gérant du cercle mixte.

### **Liaisons fonctionnelles**

Collabore avec le service de cuisine.

**Durée attendue sur le poste** : 3 ans

### **Vos perspectives**

Évolution statutaire dans la fonction publique.

Poste qui vous permettra de mettre en valeurs vos compétences professionnelles acquises, de développer de nouvelles compétences afin de construire ou d'enrichir un parcours de carrière valorisant.

### **Liste des pièces requises pour déposer une candidature**

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible sur MOB MI ou la PEP.

## **Qui contacter**

Les candidats doivent impérativement contacter les responsables, dont les coordonnées figurent ci-dessous, afin d'obtenir un rendez-vous de présentation (physique ou téléphonique).

### **Coordonnées du supérieur hiérarchique direct :**

- Maréchal des logis, directeur du cercle mixte : 03.21.00.25.29  
courriel : cmgm.calais@gendarmerie.interieur.gouv.fr

### **Coordonnées du gestionnaire ressources humaines :**

- Bureau du personnel civil – Tél. : 03.20.43.57.33 –  
courriel : bpc.dao.rgnpc@gendarmerie.interieur.gouv.fr

## **Date limite de dépôt des candidatures :**

Date de mise à jour de la fiche de poste : 11.02.2021

Code unité : 13263

Code poste actuel : 10072150

Code poste futur : 12806380