



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREMIER MINISTRE

COMMISSION NATIONALE  
D'ORIENTATION ET D'INTEGRATION  
Case 37 - 1 place Joffre – 75700 Paris SP 07

## FICHE DESCRIPTIVE D'EMPLOI

Administration d'accueil : <b>Ministère de l'Intérieur</b>	Catégorie : C
Corps : adjoint technique	Indice sommital du corps : IM 466
Grade ou classe : adjoint technique principal de 2ème classe	Indice maximum de recrutement : IM 418

<b>SPECIALITE(S) RECHERCHEE(S) :</b> adjoint technique, spécialité cuisinier
---

<b>Critères de sélection / Compétences recherchées :</b>  Compétences particulières souhaitées : <ul style="list-style-type: none"><li>- réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art</li><li>- réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux « coups de feu »</li><li>- connaître l'environnement professionnel</li><li>- avoir des compétences en informatique - bureautique</li></ul> Qualités nécessaires : <ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir appliquer la réglementation</li><li>- Savoir travailler en équipe</li><li>- Savoir s'organiser</li><li>- Faire preuve de rigueur et de méthode</li><li>- Savoir s'adapter</li></ul>	<b>Formation et Stages :</b>
---	------------------------------

<b>Affectation :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Durée moyenne d'affectation souhaitée dans le poste offert : 3 à 5 ans</li><li>- Aucune mutation ne peut être demandée durant le détachement.</li></ul> <b>Il est précisé qu'aucune exigence sur le lieu géographique ne pourra être émise par le candidat.</b>	<b>Dates de :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mise à disposition :</li><li>- Détachement :</li></ul>
---	---

<b>Observations particulières (Diplôme à détenir, pièces à fournir obligatoirement...) :</b> Les adjoints techniques spécialisés « cuisinier » sont titulaires d'un CAP ou d'un BAC PRO de cuisine
---

<b>DESCRIPTIF DE L'EMPLOI ou DES MISSIONS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas ;</li><li>- Met en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire ;</li><li>- Intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité ;</li><li>- Effectue les différentes étapes de production en respectant la méthode HACCP et le guide de bonnes pratiques d'hygiène ;</li><li>- Nettoie les locaux et les matériels ;</li><li>- Assure la réception, le stockage, la fabrication, la distribution et le conditionnement de la production ;</li><li>- Renseigne les documents HACCP ;</li><li>- Applique la réglementation HSCT.</li></ul>	
--	--

**Spécificités du postes / 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 7h15 à 7h45 et de 14h30 à 16h30).

**ECHELONNEMENT INDICIAIRE DU CORPS :**

GRADES – CLASSES	ECHELONS	INDICES BRUTS	INDICES MAJORES	OBSERVATIONS
Adjoint technique C1	1	350	327	
	2	351	328	
	3	353	329	
	4	354	330	
	5	356	332	
	6	359	334	
	7	365	338	
	8	370	342	
	9	376	346	
	10	389	356	
	11	412	368	
Adjoint technique principal de 2 ème classe C2	1	353	329	
	2	354	330	
	3	358	333	
	4	362	336	
	5	374	345	
	6	381	351	
	7	403	364	
	8	430	380	
	9	444	390	
	10	459	402	
	11	471	411	
	12	483	418	
Adjoint technique principal de 1 ère classe C3	1	380	350	
	2	393	358	
	3	412	368	
	4	430	380	
	5	448	393	
	6	460	403	
	7	478	415	
	8	499	430	
	9	525	450	
	10	548	466	

Perspective de carrière :

- Evolution statutaire au sein de la fonction publique

**SITE INTERNET DU MINISTRE** : [www.interieur.gouv.fr](http://www.interieur.gouv.fr)