

Intitulé du poste
CUISINIER

Catégorie statutaire/Corps
ouvrier cuisinier

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type
Agent de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
Pas-de-Calais - CRS 15 de Béthune - 2 rue Henri Barbusse - 62400 BETHUNE

Vos activités principales
Elaborer et préparer les repas pour les personnels de la structure, dans le respect des techniques de fabrication culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité.
Gérer les approvisionnements et les équipements.
Entretien des matériaux, locaux et installations mis à disposition de l'agent.
Organiser le travail en équipe , possibilité d'encadrer une équipe.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions
Respect des normes d'hygiène et de sécurité.
Permanences week-end, bonne présentation, disponibilité et polyvalence.
Employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau maîtrise - <i>requis</i> Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>à acquérir</i> Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - <i>requis</i> Savoir manager / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ANS

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

- Restauration de l'unité

- **Composition et effectifs du service**

- 1 Brigadier - 1 AAP - 5 Ouvriers Cuisiniers - 14 Adjoints Techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

- Gérant Mess - Officiers et cadres de l'unité

- **Liaisons fonctionnelles**

- Fournisseurs

Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE AU GRADE D'ATP 1 - CHEF D'EQUIPE TEMPORAIRE - CHEF D'EQUIPE

Qui contacter ?

Chef synergie Mess/Foyer - Tél: 03.21.68.67.46

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 02/08/2016

Adresse Intranet du référentiel des emplois-type et des compétences :

http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=149&Itemid=1