

Intitulé du poste

Cuisinier

Catégorie statutaire/Corps

OE Spéc. cuisinier/
Adjoint Technique Principal
spéc. 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

DCCRS/ CRS n°26 TOULOUSE "Casernement Joël Le Goff " - 86 Chemin du Commandant Joël Le Goff -BP 85716-31057 TOULOUSE Cédex 1 / Service MESS

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>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>à acquérir</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir manager / niveau maîtrise - <i>requis</i>	
Autre : Connaître les techniques de cuisine en restauration collective /niveau maîtrise - requis Connaître les réglementations applicables en matière de normes HACCP /niveau maîtrise - requis		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ANS

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Elaboration et confection de repas collectifs chauds ou froids à résidence et en déplacement.
Gestion des denrées alimentaires et de l'équipe cuisine.
S'assurer du site de production cuisine.
S'assurer de la salubrité du site.
Vérifier le bon fonctionnement du matériel et sa propreté.
Vérifier la propreté des lieux. Mettre en oeuvre les procédures d'urgence.
Connaître la mise en oeuvre des recettes.
Evaluer la quantité nécessaire à l'élaboration des menus en fonction du nombre des repas.
Assurer la répartition des marchandises par secteur d'activité.
Organiser la progression du travail.
Remplir les bons d'économat.
Contrôler les quantités de denrées demandées en fonction de ce bon.
Elaborer une assiette type en tenant compte des saveurs et des couleurs.

▪ **Composition et effectifs du service**

- Un pool gérance (1 Brigadier, Chef Synergie Mess/Foyer - 1 Brigadier, Adjoint - 3 Gardiens dans l'équipe de la gérance : (5)
- Ouvriers cuisiniers (3)
- Adjoints techniques (16)

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Gérant du service de la synergie Mess/Foyer - Commandant d'unité ou son adjoint

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Internes au service de la gérance de l'unité.

Vos perspectives

Peut se diriger vers le concours interne d'Adjoint Technique Principal - Spécialité Cuisinier

Qui contacter ?

- Poste de police de la CRS 26 : 05.34.50.25.70 (demander le Commandant d'unité ou le Capitaine adjoint ou le Gérant, chef de synergie Mess/Foyer)
- Gérant de la synergie Mess/Foyer : 05.34.50.25.83

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 01/03/2016

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