

**Intitulé du poste****CUISINIER****Catégorie statutaire/Corps**OE Spéc. cuisine/  
Adjoint Technique Principal  
spéc. cuisine**Domaine(s) fonctionnel(s)**

Logistique et technique opérationnelle

**Groupe RIFSEEP**

groupe 1

**Emploi(s) –type**

Agent de restauration - d'intendance

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

LOG014A

**Localisation administrative et géographique / Affectation**

DCCRS/DZ Sud-Ouest/ CRS n°18 POITIERS - 2 Rue du Général Chêne - BP 643 - 86023 POITIERS CEDEX

**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.

Entretenir les 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 :		

**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 les procédures d'urgence.  
Connaître la mise en 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 + 4 Ouvriers cuisiniers + 16 ATPN au service restauration

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

Gérants du service de l'ordinaire - Commandant d'unité ou son adjoint.

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

N+1  
et N+2

## Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE - CHEF D'EQUIPE TEMPORAIRE - CHEF D'EQUIPE

## Qui contacter ?

Poste de Police de l'Unité : 05.49.60.56.00 (demander le service de la gérance)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 10/01/2018

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