

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : CUISINIÈRE/CUISINIER

Les données de cet encadré sont non publiées

Poste vacant : Oui Non (si non indiquer dans motif « Mobilité envisagée »)

Date de vacance de l'emploi :

Motif de la vacance : Choisissez un élément.

Nom du titulaire :

Domaine fonctionnel : Intervention technique et logistique

Type de poste : Technique et spécialisé

Catégorie statutaire : catégorie C

Corps : Adjoints techniques IOM

Si poste emploi fonctionnel ou EFR :

EFR-CAIOM

EFR-Permanent

CAIOM - Tremplin

Emploi-fonctionnel de la filière technique, sociale ou SIC

Le poste est-il ouvert aux contractuels ? Oui Non

Titre III du Livre III du Code général de la fonction publique (anciennement 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 L332-2 (anciennement 1° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-4 (anciennement article 6 bis)	<input type="checkbox"/> Article L332-22 (anciennement article 6 sexies)
<input type="checkbox"/> 2° de l'article L332-2 (anciennement 2° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-6 du CGFP (anciennement article 6 quater)	<input type="checkbox"/> Article L332-24 (anciennement article 7 bis)
<input type="checkbox"/> Article L332-3 du CGFP (anciennement article 6)	<input type="checkbox"/> Article L332-7 (anciennement article 6 quinquies)	

Description du poste

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Groupe RIFSEEP : 2

Vos activités principales : Elaborer et préparer les repas, dans le respect des techniques de fabrication culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité – Entretenir et nettoyer les locaux et installations mis à la disposition de l'agent – Organiser le travail en équipe et encadrer l'équipe

Votre environnement professionnel :

- **Activités du service :** l'Ecole Nationale de Police (ENP) de Toulouse, composée de 125 agents, est une structure de formation chargée de la formation initiale des élèves gardiens de la paix et des policiers adjoints.

Le mess assure la restauration des élèves, stagiaires et personnels de la structure.

- **Composition et effectifs du service :** Gérance ⇒ 1 brigadier-chef de police et 1 contrôleur des services techniques. Cuisine : 1 chef d'équipe temporaire (ouvrier cuisinier), 2 ouvriers cuisiniers, 2 adjoints techniques spécialité « cuisinier » 14 adjoints techniques et 1 apprentie
- **Liaisons hiérarchiques :** l'ouvrier cuisinier chef d'équipe temporaire et la gérante du mess (ou son adjoint)
- **Liaisons fonctionnelles :** Service du budget (commandes et facturations), fournisseurs

Descriptif du profil recherché

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Vos compétences principales mises en œuvre (listes déroulantes)

Connaissances techniques

Connaître l'environnement professionnel

niveau initié

requis

Connaissance technique au choix

choix liste

choix liste

Connaissance technique au choix

choix liste

choix liste

Savoir-faire

Savoir travailler en équipe

niveau pratique

requis

Savoir manager

niveau initié

requis

Savoir-faire au choix

choix liste

choix liste

Savoir-être

avoir le sens des relations humaines

niveau pratique

requis

savoir s'adapter

niveau pratique

requis

savoir s'exprimer oralement

niveau pratique

requis

Vos perspectives : Perspectives normales de carrière ou de parcours professionnel (personnels techniques)

Durée attendue sur le poste : 3 à 4 ans

Conditions particulières d'exercice

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 1 500 caractères

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions : Temps de travail hebdomadaire : 40h30 - Pénibilité du service dans certaines conditions (variation de températures) – Respect des normes HACCP – Permanence le week-end (non systématique)

Qui contacter ? Indiquer les coordonnées ou adresse mail des personnes à contacter :

- L'Adjointe à la Directrice, chargée de la Division des Ressources : 05 62 12 80 04

- La gérante du mess : 05 62 12 80 30

Adresse électronique : academie-enp31-rh@interieur.gouv.fr

Liste des pièces requises pour déposer une candidature :

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible à ces adresses :

Personnels du ministère de l'Intérieur

http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/Mobilite_2022/Formulaire%20mobilit%C3%A9%20avec%20PSA.docx

Personnels externes

<https://www.interieur.gouv.fr/content/download/130980/1041719/file/formulaire-mobilite-avec-psa.docx>

Temps plein : **Oui** **Non**

Informations complémentaires

**Localisation administrative et géographique / Affectation : 98 chemin du Commandant Joël Le Goff
31100 TOULOUSE – Ecole Nationale de Police de Toulouse**

Emploi fonctionnel (codification RMFP pour publication) : Cuisinière/cuisinier

Vous trouverez le référentiel RMFP sous le lien suivant :

<https://www.fonction-publique.gouv.fr/biep/repertoire-interministeriel-des-metiers-de-letat>

Code fiche de l'emploi type 1 (RMFP) : ERLOG022

Si plusieurs emplois type, temps de travail sur emploi-type 1 :

Code fiche de l'emploi-type 2 (RMFP) :

Temps de travail sur emploi-type 2 :

Emploi fonctionnel (codification REMI indispensable pour la prise d'acte dans D2) : Agent de restauration – d'intance

Vous trouverez le référentiel REMI sous le lien suivant :

http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/mgmrh/Page_mgmrh/Referentiel_des_emplois_version_2011_modifiee_12_fevrier_2015_copie.pdf

Code fiche de l'emploi type 1 (REMI) : LOG014A

Si plusieurs emploi type, temps de travail sur emploi-type 1 :

Code fiche de l'emploi-type 2 (REMI):

Temps de travail sur emploi-type 2 :

CODE AFFECTATION ADMINISTRATIVE : 31FR0001

CODE AFFECTATION OPERATIONNELLE : 31FR0029

Télétravail possible : **Oui** **Non**

Management : **Oui** **Non**

Niveau - le niveau d'expérience exigé (débutant/confirmé/expert) :

- le niveau d'études demandé : niveau 3
- * niveau 1 : maîtrise des savoirs de base
- * niveau 2 : effectuer des activités simples
- * niveau 3 : diplômes équivalents CAP/BEP
- * niveau 4 : baccalauréat
- * niveau 5 : niveau Bac +2
- * niveau 6 : licence/diplôme équivalent
- * niveau 7 : master/diplôme équivalent
- * niveau 8 : doctorat/diplôme équivalent

Date de mise à jour de la fiche de poste : 27/03/2024