

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : Cuisinier à la CRS 20 Limoges

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 : 28/02/2024 au plus tard le 30/04/2024

Motif de la vacance : démission

Domaine fonctionnel : Intervention technique et logistique

Type de poste : Technique et spécialisé

Catégorie statutaire : catégorie C

Corps : ATIOM

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 checked="" 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 : 1**Vos activités principales :**

Élaborer et préparer les repas à résidence et en déplacement 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 et nettoyer les matériaux, les locaux et installations mis à disposition de l'agent

Organiser le travail en équipe, encadrer une équipe.

Votre environnement professionnel :

- **Activités du service**

Élaboration 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 œuvre les procédures d'urgence.

Connaître la mise en œuvre des recettes.

Évaluer 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.

Élaborer une assiette type en tenant compte des saveurs et des couleurs.

- **Composition et effectifs du service**

Un pool gérance + 4 cuisiniers + 18 agents de restauration

- **Liaisons hiérarchiques**

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

- **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs extérieurs – autres unités CRS

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 maîtrise - à acquérir

Connaître les techniques culinaires et du service : niveau maîtrise - à acquérir

Utilisation et entretien des locaux : niveau maîtrise - à acquérir

Gestion des stocks : niveau pratique - à acquérir

Savoir-faire

Savoir appliquer la réglementation : niveau maîtrise - requis

Savoir travailler en équipe : niveau maîtrise - requis

Savoir s'organiser : niveau maîtrise - requis

Savoir manager : niveau pratique - requis

Savoir-être

avoir le sens des relations humaines : niveau pratique - requis

savoir s'adapter : niveau maîtrise - requis

savoir accueillir : niveau maîtrise - requis

savoir communiquer : niveau pratique - requis

Faire preuve de rigueur et de méthode : niveau maîtrise - requis

Vos perspectives :

Évolution statutaire.

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Conditions particulières d'exercice

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 1 500 caractères

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :

Respect des normes d'hygiène et de sécurité,

Port de charges lourdes,

Permanences le week-end,

Bonne présentation, disponibilité et polyvalence,

Grande disponibilité exigée : horaires atypiques et variables en fonction des missions de la compagnie,

Employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région

En déplacement : Ouvrant les droits à l'Indemnité Journalière d'Absence Temporaire (IJAT) à hauteur de 41€/jour défiscalisée ainsi qu'aux heures supplémentaires payées.

Régime horaire de 40h30 par semaine générant 29 RTT

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

Poste de Police de l'Unité : 05-55-04-53-00 (demander le service de la gérance)

ou courriel : crs20-sec-dzbordeaux-dccrs@interieur.gouv.fr

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

Informations complémentaires

Localisation administrative et géographique / Affectation :

DCCRS/DZ Sud-Ouest/ CRS n°20 LIMOGES 14 Rue Théophile Gramme, 87280
Limoges - Service de l'ordinaire

Emploi fonctionnel (codification RMFP pour publication) :

Intervention technique et logistique

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 : Cuisinière / Cuisinier

Si plusieurs emploi 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)**

Logistique et technique opérationnelle

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 : Agent de restauration – d'intendance

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 SAA : 87CR2050

Code SAO : 87CR2051

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

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

Date de mise à jour de la fiche de poste : 21/03/2024