

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : Agent de restauration – 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 : 01/03/2024

Motif de la vacance : Mutation

Domaine fonctionnel : INTERVENTION TECHNIQUE ET LOGISTIQUE

Type de poste :ERLOG022 – CUISINIER

Catégorie statutaire : catégorie C

Corps : C / TECHNIQUE

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 :****Chargé au titre de cuisinier du mess de Mérignac :**

Etablir les fiches de sortie de denrées consommées selon les prestations ;
 Faire appliquer et assurer le suivi des règles de sécurité alimentaire de l'organisme
 Appliquer les directives de la fiche journalière de travail
 Effectuer les relevés de température
 Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et fruits
 Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher...)
 Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires
 Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes
 Dresser les plats et les assiettes pour le service (présentation, assemblage, finition...)
 Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements, des matériels
 Effectuer le nettoyage selon le plan de nettoyage et de désinfection de l'organisme pour les matériels et les locaux
 Faire appliquer la réglementation d'hygiène et de sécurité du travail
 Organiser et distribuer le travail de cuisine

Vos activités secondaires :

Effectuer la plonge vaisselle office et entretenir le petit matériel de restaurant
 Effectuer le contrôle, la réception et le stockage des marchandises
 Gérer les stocks de matières premières détenus en cuisine

Votre environnement professionnel :

- **Activités du service**

Le cercle mixte assure, pour son activité principale, la préparation et le service de 40 à 300 repas jour. Il confectionne des repas à emporter pour les unités déplacés ou dont il a le soutien. Il propose des repas de type restauration rapide les soirs de la semaine. Des prestations particulières sont également réalisées comme : cocktail, buffet froid. Dans le cadre des différentes activités, il offre des prestations diverses de restauration et de prestation de service au profit des membres du cercle mixte. Il développe dans ces mêmes domaines, ses partenariats avec les autres services de l'état ou des collectivités territoriales auquel il peut apporter son concours. Dans le cadre des autres activités, il effectue au profit des membres : - des ventes d'articles professionnels (comptoir des ventes) - des prestations d'hébergement (hôtellerie) - des prestations bar

- **Composition et effectifs du service**

1 MJR CSTAGN
 1 N3A
 1 ADC CSTAGN
 1 MDL/C CSTAGN
 2 N2T
 2 OUVRIER D ETAT
 9 N3T
 1 gendarme adjoint volontaire

- **Liaisons hiérarchiques**

Directeur du cercle mixte
 Commandant de région gendarmerie

- **Liaisons fonctionnelles**

Gérant de site

Directeur du cercle mixte
Officier adjoint commandement
Commandant de région gendarmerie

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 pratique

à acquérir

Connaître les techniques culinaires

niveau maîtrise

requis

Connaître la sécurité alimentaire

niveau maîtrise

requis

Savoir-faire

Savoir travailler en équipe

niveau maîtrise

requis

Savoir s'organiser

niveau maîtrise

requis

Savoir-être

avoir le sens des relations humaines

niveau pratique

requis

savoir s'adapter

niveau pratique

requis

Vos perspectives :

Second de cuisine

Durée attendue sur le poste :

3 à 5 ans

Conditions particulières d'exercice**Attention cet encadre doit comprendre au maximum 1 500 caractères****Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :**

régime indemnitaire du ministère de l'intérieur, horaires selon le règlement intérieur de la région de gendarmerie Nouvelle Aquitaine, horaires continus, permanence possible, établissement ouvert toute l'année renfort sur le site de Bouliac,

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

Directeur du cercle mixte 05-56-90-45-45

Bureau du personnel civil de la région Nouvelle Aquitaine 05-56-90-44-14

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 :**

Cercle mixte régional de gendarmerie de Bordeaux

Mess de Merignac

59 rue séguineau– 33 700 MERIGNAC

Emploi fonctionnel (codification RMFP pour publication) :

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) : FP2LOG04**Si plusieurs emploi type, temps de travail sur emploi-type 1 : 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)

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) : FP2LOG04

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

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

Temps de travail sur emploi-type 2 :

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

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

Code unité :56479

Code poste :12636528

Date de mise à jour de la fiche de poste :07/02/2024