

**FICHE DE POSTE**

**Tous les items doivent obligatoirement être remplis**

**Intitulé du poste** : Cuisinier / cuisinière

**Domaine fonctionnel** : Intervention technique et logistique

**Type de poste** : Technique et spécialisé

**Catégorie statutaire** : catégorie C

**Corps** : Adjoint technique

**Description du poste**

**Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères**

**Groupe RIFSEEP** : 2

**Vos activités principales**

Élaboration et confection des repas dans le respect des techniques de fabrication culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité.

Gère les approvisionnements et les équipements.

Entretient les locaux et installations dans le cadre du plan de nettoyage.

Entretient les matériels dans le cadre du plan de nettoyage.

Participe aux autocontrôles.

**Votre environnement professionnel**

• **Activités du service**

Association exerçant une mission de service public pour assurer la restauration au sein des Hôtels de Police de Lyon et la gestion d'activités sociales

• **Composition et effectifs du service**

1 Chef de service

1 Gestionnaire Adjoint au chef de service (Gérant)

1 Chef de cuisine

5 Employés

• **Liaisons hiérarchiques**

Le président de l'association

La Gérante

• **Liaisons fonctionnelles**

Personnels du ministère de l'Intérieur (Sécurité Publique,PJ,CRS,...)

Livreurs et entreprises de maintenance

## 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

requis

connaître les règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire notamment HACCP

niveau maîtrise

requis

#### **Savoir-faire**

Savoir appliquer la réglementation

niveau pratique

requis

Savoir travailler en équipe

niveau pratique

requis

Savoir s'organiser

niveau pratique

requis

#### **Savoir-être**

savoir accueillir

niveau pratique

requis

savoir s'adapter

niveau maîtrise

à acquérir

**Vos perspectives** : Possibilité de se présenter aux concours

**Conditions particulières d'exercice**

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 1 500 caractères

**Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :**

Temps de travail 35H. Expérience en restauration souhaitée, bonne présentation, disponibilité et polyvalence. Nécessité de discrétion, connaissance et respect strict des normes d'hygiène et de sécurité.

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

M. le Président de l'Association : 04 78 78 44 82 ou mail : ass.guy-hubert@wanadoo.fr

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

**Informations complémentaires****Localisation administrative et géographique / Affectation :**

SGAMI SE/Association Guy Hubert-Hôtel de Police 40 Rue Marius Berliet 69008 Lyon- Hôtel de Police  
5 Rue du Général Mouton Duvernet 69003 Lyon

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

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