

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : CUISINIER(E) AU CERCLE MIXTE DE SATHONAY-CAMP

Domaine fonctionnel : Intervention technique et logistique

Type de poste : Technique et spécialisé

Catégorie statutaire : catégorie C

Corps : Corps des adjoints techniques

Description du poste

Attention cet encadré doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Groupe RIFSEEP : GROUPE 2

Vos activités principales :

- production et valorisation de préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène (cuisiner et préparer les plats, évaluer la qualité des produits de base, assurer la finition et la présentation des préparations culinaires, les vérifier et proposer de nouvelles recettes) ;
- préparation des repas, leurs conditionnements, leurs stockages et leurs distributions dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective ;
- préparations de buffets ;
- organisation de repas thématiques ;
- entretien et hygiène des locaux et des matériels ;
- procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.

Votre environnement professionnel :**• Activités du service**

Restauration collective et gastronomique, bar, hôtellerie, comptoir des ventes et salon de coiffure.

• Composition et effectifs du service

18 personnels (militaires et civils)

• Liaisons hiérarchiques

Directeur du cercle mixte, directeur adjoint et gérants des activités

• Liaisons fonctionnelles

Chef de cuisine , gérants des activités et magasinier

Descriptif du profil recherché

Attention cet encadré doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Vos compétences principales mises en œuvre (listes déroulantes)

Connaissances techniques

Connaître l'environnement professionnel

niveau pratique

requis

Connaissance des techniques culinaires

niveau maîtrise

requis

Connaitre le droit en matière d'hygiène et de sécurité

niveau maîtrise

requis

Savoir-faire

Savoir s'organiser

niveau pratique

requis

Savoir travailler en équipe

niveau pratique

requis

Savoir appliquer la réglementation

niveau pratique

requis

Savoir-être

avoir le sens des relations humaines

niveau pratique

requis

savoir s'adapter

niveau pratique

requis

Vos perspectives :

Acquisition de compétences dans une structure de restauration de collectivité

Conditions particulières d'exercice

Attention cet encadré doit comprendre au maximum 1 500 caractères

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :

Cycle hebdomadaire de 38h00, sur 5 jours, soit 7h36 par jour, avec une pause méridienne de 30 minutes comprise dans le temps de travail.

Personnel travaillant sur une période couvrant une plage horaire de 05h30 à 22h00 selon un planning établi.

L'agent peut être amené à travailler le week-end et/ou jour férié, sous astreinte ou permanence.

Heures supplémentaires sur demande du directeur.

Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid.

Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés.

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

Directeur du cercle mixte : cmg.sathonay-camp@gendarmerie.interieur.gouv.fr

04 37 85 20 53 ou 06 15 19 41 56

Gestionnaire : Bureau personnel civil – bpc.dao.rgra@gendarmerie.interieur.gouv.fr

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

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

CERCLE MIXTE DE GENDARMERIE DE SATHONAY-CAMP

1351 RUE DE LA RÉPUBLIQUE

69580 SATHONAY-CAMP

- Gare de Sathonay-Camp à 10 min de la gare Lyon Part-Dieu
- Gendarmerie desservie par les transports en commun TCL (lignes 9 et 33)
- Possibilité d'adhérer au Club Sports et Loisirs Gendarmerie

Télétravail possible : **Oui** **Non** **Nb de jours possibles à préciser dans la limite de 3 par semaine**

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