

**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](mailto: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](mailto: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