

## FICHE DE POSTE

**Intitulé du poste** : Cuisinière/Cuisinier à la CRS 47 GRENOBLE

**Domaine fonctionnel** : Intervention technique et logistique

**Type de poste** : Technique et spécialisé

**Catégorie statutaire** : catégorie C

**Corps** : ATIOM

### Description du poste

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

**Groupe RIFSEEP** : 1

#### **Vos activités principales :**

Elaborer et préparer les repas pour les personnels de la structure, dans le respect des techniques de fabrication culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité, à résidence et en déplacement.

Gérer les approvisionnements et les équipements

Entretien et nettoyer les matériaux, locaux et installations mis à disposition de l'agent

#### **Votre environnement professionnel :**

##### **Activités du service**

Assurer la subsistance de l'unité en matière de restauration collective

Gestion et suivi des stocks et des livraisons Mess/Foyer.

Gestion des rationnaires – Suivi administratif des commandes et factures.

Composition des menus – Achat des denrées – Gestion des équipes Ouvriers Cuisiniers et Adjoint Technique – Gestion de l'entretien des matériels – Organisation de prestations diverses (cérémonies officielles...) - Contrôle de la stricte application des normes HACCP dans l'espace restauration.

##### **Composition et effectifs du service**

4 CEA – 1 CST – 1 APST - 5 Cuisiniers – 21 ATIOM

##### **Liaisons hiérarchiques**

Commandant d'unité / Capitaine adjoint / Chef du Mess et ses adjoints – Cuisiniers

##### **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs – personnel technique Mess et Foyer – différents services de l'unité

### Descriptif du profil recherché

## **Vos compétences principales mises en œuvre (listes déroulantes)**

### **Connaissances techniques**

Connaître l'environnement professionnel

niveau pratique

requis

Connaissance technique au choix

### **Savoir-faire**

Savoir appliquer la réglementation

niveau pratique

requis

Savoir s'organiser

niveau pratique

requis

Savoir travailler en équipe

niveau pratique

requis

### **Savoir-être**

savoir s'adapter

niveau pratique

requis

savoir accueillir

niveau pratique

requis

**Vos perspectives** : Possibilités de se présenter au concours d'adjoint technique 1ère classe – Spécialité cuisine – Concours administratifs

## **Conditions particulières d'exercice**

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

Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Permanences week-end, bonne présentation, disponibilité et polyvalence Employé à résidence –

Possibilité déplacement (logé, nourri, transport assuré par unité) structure qui effectue de nombreux déplacements hors région

Heures supplémentaires rémunérées – Possibilité de travailler 1 week-end par mois environ

Horaires hebdomadaires : 40h30 – Congés : 25 CA + 29 ARTT

IJAT : 45,32 € brut/jour

Rémunération : Début de carrière - Indice 367 – 1806,66€ brut

Fin de carrière - Indice 478 – 2353,09€ brut

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

crs47-mess-dzcrslyon-dccrs@interieur.gouv.fr

**Responsable du service : 04 76 84 70 47**

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

### **Informations complémentaires**

**Localisation administrative et géographique / Affectation :**

**DZ CRS SUD-EST – CRS 47 GRENOBLE – 44, avenue Rhin Danube – 38100 GRENOBLE**

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

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