

**Intitulé du poste**  
**Cuisinier.ère et entretien des locaux**

**Catégorie  
statutaire/Corps**  
C

**Domaine(s) fonctionnel(s)**  
Logistique immobilière et technique

**Groupe RIFSEEP**  
2

**Emploi(s) -type**  
Agent.e de restauration - d'intendance

**Code(s) fiche de l'emploi-  
type**  
LOG014A

**Localisation administrative et géographique / Affectation**  
Sous préfecture de Roanne

**Vos activités principales (12 lignes maximum)**

- Cuisine lors des réceptions déjeuners et dîner officiels
- Cuisine quotidienne pour le sous préfet et sa famille
- Entretien ménager quotidien de la cuisine du 1er étage de la salle à manger et entretien ménager régulier de la cuisine du rez de chaussée
- Achat des produits alimentaires et des produits d'entretien
- Entretien ménager des chambres et salle de bain le mercredi du fait du temps partiel des autres agents de la résidence

**Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions**

Réception officielle le soir

**Vos compétences principales mises en œuvre**

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau maîtrise	Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise	Avoir le sens des relations humaines / niveau maîtrise
Technique (Cuisine) / niveau expert	Savoir s'organiser / niveau expert	Savoir s'adapter / niveau maîtrise
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

## Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Entretien résidence préfectoral

- **Composition et effectifs du service**

3

- **Liaisons hiérarchiques**

Sous préfet

- **Liaisons fonctionnelles**

Secrétaire général de préfecture

## Vos perspectives

### Qui contacter ?

M. le sous-préfet de Roanne – secrétariat 04 77 23 64 51

### Pour candidater

Mme Malika TOUIMI BENJELLOUN, cheffe du bureau des ressources humaines et des moyens – Tél. : 04 77 48 48 52 – Courriel : malika.touimi-benjelloun@loire.gouv.fr

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 31/01/2019