

Intitulé du poste
CUISINIER

Catégorie statutaire/Corps
C - technique

Domaine(s) fonctionnel(s)
LOGISTIQUE ET TECHNIQUE OPERATIONNELLE

Groupe RIFSEEP
G 2

Emploi(s) –type
AGENT DE RESTAURATION, D'INTENDANCE

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOGO14A

Localisation administrative et géographique / Affectation
REGION DE GENDARMERIE AUVERGNE-RHONE-ALPES – Escadron 23/5 de gendarmerie mobile – cercle-mixte – 463 Rue des Althaeas – 38530 PONTCHARRA

Vos activités principales

Affecté au sein du cercle-mixte de la gendarmerie de Pontcharra - organisme chargé de la restauration collective – vous serez chargé de :

- la réception et du contrôle quantitatif et qualitatif des matières premières
- l'élaboration des menus
- de la mise en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire, dans le respect des normes d'hygiène et des procédures associées (HACCP)

Vous assurerez :

- l'entretien des locaux, des équipements et des matériels
- le suivi du plan de nettoyage et désinfection (PND) et du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Régime indemnitaire du MIOMCTI
Horaires de travail sur la base de 38 heures hebdomadaires
L'agent peut être amené à travailler le soir, le week-end et les jours fériés
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

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau maîtrise - <i>requis</i>
Connaissance des techniques culinaires/ niveau maîtrise requis	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	S'avoir s'exprimer oralement / niveau pratique - <i>requis</i>
Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité niveau maîtrise requis		Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3 ANS

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Restauration collective
Conception des prestations particulières (pot de départ, cérémonies)

▪ **Composition et effectifs du service**

DIRECTION ET GÉRANCE : 2 MILITAIRES
CUISINE : 1 POSTE CIVIL
SERVICE : 1 MILITAIRE

▪ **Liaisons hiérarchiques**

LE DIRECTEUR OU SON ADJOINT
LE COMMANDANT D'UNITÉ DE L'ESCADRON
LE PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DU CERCLE MIXTE

▪ **Liaisons fonctionnelles**

SECRÉTARIAT ESCADRON / GROUPEMENT GM / RÉGION

Vos perspectives

- formations liées à l'emploi

Qui contacter ?

- cmgm.pontcharra@gendarmerie.interieur.gouv.fr ; 04 76 97 19 20
- Madame MORISOT, chef du bureau des personnels civils – brigitte.morisot@gendarmerie.interieur.gouv.fr ;
04 37 85 22 95

Date de mise à jour de la fiche de poste (13/12/2018) :

- code unité : 13287
- code poste : 10071570

Adresse Intranet du référentiel des emplois-type et des compétences :

http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=149&Itemid=1