

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :

Cuisinier

Catégorie statutaire / Corps

C

Groupe RIFSEEP

G2

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

- EFR-CAIOM
- EFR-Permanent
- CAIOM-Tremplin
- Emploi-fonctionnel de la filière technique, sociale ou SIC

Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi-type

Agent de restauration - d'intendance / LOG014A

Poste substitué

Le poste est-il ouvert aux contractuels ? Oui Non

Sur le fondement de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984, cocher le ou les article(s) sur le(s)quel(s) s'appuie le recrutement sur contrat :

<input type="checkbox"/> 1° de l'article 4	<input type="checkbox"/> Article 6 bis	<input type="checkbox"/> Article 6 sexies
<input type="checkbox"/> 2° de l'article 4	<input type="checkbox"/> Article 6 quater	<input type="checkbox"/> Article 7 bis
<input type="checkbox"/> Article 6	<input type="checkbox"/> Article 6 quinquies	

Localisation administrative et géographique / Affectation

Haut-Commissariat de la République en Nouvelle-Calédonie
Résidence du Haut-Commissaire

Vos activités principales

- Réalisation de repas gastronomiques à l'assiettes (2 à 40 convives), cocktails (20 à 350 personnes), buffets (20 à 80 convives), petits déjeuners.
- Approvisionnement (choix des produits chez les fournisseurs, commandes téléphoniques, estimation des quantités à commander selon les stocks), gestion des stocks, transformation, évaluation des coûts.
- Organiser les travaux de mise en place en fonctions des plannings prévisionnels d'activité.
- Tenue d'un registre des menus.
- Formation de stagiaires en cuisine
- Suivi du matériel de cuisine et organisation des travaux de maintenance.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

- Connaissances techniques de haut niveau demandées, acquises dans des établissements de renom.
- Grande créativité (renouvellement permanent des repas) et sens de l'esthétisme indispensables (présentation à l'assiette).
- Connaissances approfondies dans différents domaines : cuisine, pâtisserie, boucherie, boulangerie, poissonnerie, traiteur, hygiène des locaux....
- Grande disponibilité : soirées et week-end, à la demande de l'autorité.
- Résistance au stress, capacité à gérer les imprévus, réactivité indispensable.

Vos compétences principales mises en œuvre		
Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel Niveau expert choix liste	Savoir travailler en équipe Niveau expert requis	Savoir accueillir Niveau expert
Connaissance technique au choix Cuisine de type gastronomique	Savoir s'organiser Niveau expert requis	Savoir s'adapter Niveau expert
Connaissance technique au choix Préparations traiteur	Savoir-faire au choix choix liste requis	choix liste choix liste choix liste
Connaissance technique au choix Pâtisserie	Savoir-faire au choix choix liste requis	choix liste choix liste choix liste
Connaissance technique au choix Boucherie (travail des viandes) et poissonnerie	Savoir-faire au choix choix liste requis	choix liste choix liste choix liste
Connaissance technique au choix choix liste choix liste	Savoir-faire au choix choix liste requis	choix liste choix liste choix liste
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

- Accueil et hébergement de personnalités (ministres, hauts-fonctionnaires...), préparation et service de repas, cocktails, buffets, petits déjeuners.
- Entretien par le ménage des habitations, villas de passage.
- Entretien du linge de maison.
- Assurer le quotidien du Haut-Commissaire et de sa famille (hébergement, restauration).
- Organisation et mise en place de réunions, audiences, conférences de presse, etc...
- Entretien de la résidence par de menus travaux (peinture, petites réparations, entretien piscine et espace verts...)
- Suivi et organisation des travaux de maintenance.
- Achats divers : denrées alimentaires, petit et gros matériel, produits lessiviels, etc...
- Suivi comptable du centre de coût
- Utilisation d'une régie d'avances.

- **Composition et effectifs du service**

Rés. HC : 1 intendant, 2 cuisiniers, 1 maître d'hôtel, 3 agents d'entretien polyvalents: soit 7 personnes.

- **Liaisons hiérarchiques**

Le Haut-Commissaire de la République en Nouvelle-Calédonie / Le Secrétaire Général
L'Intendant de la Résidence

- **Liaisons fonctionnelles**

Cabinet du Haut-Commissaire / Secrétariat Général
Service des Moyens

Durée attendue sur le poste :

Vos perspectives :

Liste des pièces requises pour déposer une candidature :

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible sur MOB-MI ou la PEP

Qui contacter ?

Monsieur le Haut-Commissaire de la République en Nouvelle Calédonie

Madame la Directrice des ressources humaines et des moyens

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (10/04/2024)