

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : CHEF DE CUISINE

Les données de cet encadré sont non publiées

Poste vacant : Oui Non (si non indiquer dans motif « Mobilité envisagée »)

Date de vacance de l'emploi : 01/09/2023

Motif de la vacance : Mutation

Nom du titulaire : ALINE Jimmy

Domaine fonctionnel : Logistique et technique opérationnelle

Type de poste : Technique et spécialisé

Catégorie statutaire : catégorie C

Corps : ADJOINT TECHNIQUE

Si poste emploi fonctionnel ou EFR :

EFR-CAIOM

EFR-Permanent

CAIOM - Tremplin

Emploi-fonctionnel de la filière technique, sociale ou SIC

Le poste est-il ouvert aux contractuels ? Oui Non

Titre III du Livre III du Code général de la fonction publique (anciennement 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 checked="" type="checkbox"/> 1° de l'article L332-2 (anciennement 1° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-4 (anciennement article 6 bis)	<input type="checkbox"/> Article L332-22 (anciennement article 6 sexies)
<input type="checkbox"/> 2° de l'article L332-2 (anciennement 2° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-6 du CGFP (anciennement article 6 quater)	<input type="checkbox"/> Article L332-24 (anciennement article 7 bis)
<input type="checkbox"/> Article L332-3 du CGFP (anciennement article 6)	<input type="checkbox"/> Article L332-7 (anciennement article 6 quinquies)	

Description du poste

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Groupe RIFSEEP :

GROUPE 2

Vos activités principales :

L'agent assume les missions suivantes :

- Réceptionner et contrôler quantitativement et qualitativement les matières premières ;
- Gérer l'ensemble des approvisionnements et de l'équipement ;
- Participer à l'élaboration des menus conjointement avec les gérants restauration et EGM ;
- Vérifier l'hygiène et la propreté des différents pôles de la cuisine (zones de production, zone de livraison, zones de stockage ... ;
- Réaliser les différents relevés de température et procéder à leur enregistrement ;
- Encadrer l'équipe de production et faire respecter les procédures HACCP ;
- Participer à la confection des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Participer à l'élaboration et préparation des prestations spéciales.

Vos activités secondaires

- Participer à l'entretien et au nettoyage des locaux et des matériels conformément au mode opératoire défini ;

- Réaliser les traitements préliminaires des produits (lavage, déboitage...)

Polyvalence ponctuelle au sein du service pour faire face à un besoin identifié ou à une situation plus tendue des effectifs.

Votre environnement professionnel :

- **Activités du service**

Restauration, bar, hôtellerie et comptoir des ventes.

- **Composition et effectifs du service**

Direction : un directeur CSTAGN, un directeur adjoint CSTAGN, un gérant restauration CSTAGN,

Cuisine : un chef de cuisine et un second de cuisine (agents techniques de l'intérieur), deux cuisiniers GAV EP,

Service, hôtellerie entretien des locaux : Deux agents polyvalents de restauration (1 agent technique de l'intérieur et 1 personnel de droit commun), un GAV EP.

Bar : un personnel EGM en renfort.

Effectif EGM :

- un aide gérant restauration renfort GM EGM CHARLIE,
- trois cuisiniers renfort GM (2 EGM CHARLIE, 1 EGM ALPHA)
- un gendarme mobile barman renfort EGM CHARLIE

- **Liaisons hiérarchiques**

Le directeur de cercle mixte et son adjoint

Le commandant de la gendarmerie pour la Nouvelle-Calédonie,

- **Liaisons fonctionnelles**

La direction du cercle mixte et le gérant de l'activité restauration.

Descriptif du profil recherché

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Vos compétences principales mises en œuvre (listes déroulantes)

Connaissances techniques

Connaître l'environnement professionnel

niveau maîtrise

requis

Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

niveau pratique

requis

Connaître les techniques culinaires et du service

niveau pratique

requis

Savoir-faire

Savoir manager

niveau maîtrise

requis

Savoir s'organiser

niveau maîtrise

requis

Savoir travailler en équipe

niveau maîtrise

requis

Savoir appliquer la réglementation

niveau maîtrise

requis

Savoir-être

avoir le sens des relations humaines

niveau maîtrise

requis

savoir communiquer

niveau pratique

requis

Être rigoureux

niveau maîtrise

requis

Vos perspectives : Possibilité d'évoluer vers des postes aux fonctions similaires

Durée attendue sur le poste : 3 ans _ Séjour réglementé, 2 ans renouvelable 1 fois (2 ans)

Conditions particulières d'exercice

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 1 500 caractères

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :

- Régime hebdomadaire 38 heures.
- Possibilité de service en week-end ;
- Prestations au profit d'autorités gendarmerie ou autres ;
- Enregistrement automatisé des horaires
- Poste ouvrant droit à une NBI de 15 points

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

Directeur du cercle mixte gendarmerie de Nouméa

Adjudant-chef Olivier RUFFONI

Courriel : olivier.ruffoni@gendarmerie.interieur.gouv.fr

Tél. 29.56.60

Chef du bureau du personnel

Commandant Jean-Michel LEPARQUIER

Courriel : jean-michel.leparquier@gendarmerie.interieur.gouv.fr

Tél. 29.51.10

Liste des pièces requises pour déposer une candidature :

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible à ces adresses :

Personnels du ministère de l'Intérieur

http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/Mobilite_2022/Formulaire%20mobilit%C3%A9%20avec%20PSA.docx

Personnels externes

<https://www.interieur.gouv.fr/content/download/130980/1041719/file/formulaire-mobilite-avec-psa.docx>

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

Informations complémentaires

Localisation administrative et géographique / Affectation :

Commandement de la gendarmerie pour la Nouvelle-Calédonie
Cercle mixte de gendarmerie de Nouméa
Caserne Bailly
360, rue Jacques Iékawé
B.P : R3
98 851 NOUMEA CEDEX

Emploi fonctionnel (codification RMFP pour publication) :

Vous trouverez le référentiel RMFP sous le lien suivant :

<https://www.fonction-publique.gouv.fr/biep/repertoire-interministeriel-des-metiers-de-letat>

Code fiche de l'emploi type 1 (RMFP) : ERLOG022

Si plusieurs emploi type, temps de travail sur emploi-type 1 :

Code fiche de l'emploi-type 2 (RMFP) :

Temps de travail sur emploi-type 2 :

Emploi fonctionnel (codification REMI indispensable pour la prise d'acte dans D2)

Vous trouverez le référentiel REMI sous le lien suivant :

http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/mgmrh/Page_mgmrh/Referentiel_des_emplois_version_2011_modifiee_12_fevrier_2015_copie.pdf

Code fiche de l'emploi type 1 (REMI) : LOG014G

Si plusieurs emploi type, temps de travail sur emploi-type 1 :

Code fiche de l'emploi-type 2 (REMI):

Temps de travail sur emploi-type 2 :

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

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

Code unité :12526

Code poste : 12569060

Date de mise à jour de la fiche de poste : 01/03/2023