

Ministère des Armées

Fiche de poste

Catégorie professionnelle

CATEGORIE C OU NIVEAU III / AGENT TECHNIQUE DU MIN DEF 04MAI07 / TOUS GRADES

Intitulé du poste

CUISINIER

Famille professionnelle

RESTAURATION HOTELLERIE ET LOISIRS

Emploi-type	% de rattachement à l'emploi	Niveau du poste	Marquant de gestion de l'employeur
CUISINIER CONFIRME	100	33	
	0		
	0		

Programme	BOP	Action - Sous-action	Article d'exécution
212	BOP21284C	58-05	47

Code poste ALLIANCE	Code poste CREDO
0000404801	0850000986

Localisation du poste

Administrative		Géographique	
Armée, direction ou service :	SCA	Rue :	RN198
		Code postal :	20240
Etablissement d'emploi :	GSBDD de Ventiseri - Solenzara	Ville :	VENTISERI
		Département :	HAUTE-CORSE

Titulaire du poste

Nom	
Prénom	
Grade	
Code ALLIANCE	

Description du poste

Date de mise à jour de la FDP	16/11/2020
-------------------------------	------------

Description synthétique

Le GSBdD Ventiseri-Solenzara soutient plusieurs formations du ministère. Le groupement articule son action autour d'une division conduite du soutien.

Sous l'autorité hiérarchique du gérant du mess et du directeur de cercle, l'agent est chargé d'approvisionner et distribuer les denrées alimentaires sur la chaîne du self –service, de nettoyer les matériels et la zone de production dont il a la charge conformément aux modes opératoires définis. L'agent de restauration peut travailler en centre de production alimentaire, en cuisine, au nettoyage vaisselle, en salle et au comptoir.

Champ managérial du poste

Effectif encadré par l'agent	Niv. 1	0	Niv. 2	0	Niv. 3	0
------------------------------	--------	---	--------	---	--------	---

Activités attachées au poste

Principales	Annexes
Assurer de manière autonome la confection des préparations maison : entrées chaudes, hors d'œuvre, plats et desserts	Participer à la rédaction des bons d'économat
Réaliser de manière autonome des cuissons élaborées et des prestations particulières	Participer à l'entretien des matériels de restauration collective
Maitriser les cuissons minutes (type grillades en chaîne)	Participer au contrôle qualité (hygiène, mise en place, sécurité alimentaire)
Utiliser les matériels adaptés à la distribution des préparations culinaires	
Effectuer ou contrôler le ravitaillement des plats ou des préparations pendant le service	

Régime indemnitaire du poste

RIFSEEP	2
---------	---

NBI

ITM

Autres indemnités

Parcours professionnalisant

Spécificités du poste

Profil professionnel

Compétences mises en œuvre dans le cadre du poste

Code de référence	Intitulé	Niveau recherché			
		S	A	M	E
2312	TECHNIQUES CULINAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE				
3856	RESPECTER LES PRINCIPES DE LA SURETE ALIMENTAIRE FOOD DEFENSE				
3833	CONNAITRE LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH)				
2363	ORGANISATION D'UN SERVICE EN RESTAURATION COLLECTIVE				
2311	UTILISATION ET ENTRETIEN DES MATERIELS DE RESTAURATION COLLECTIVE				
2365	CONNAISSANCES DES PRODUITS ALIMENTAIRES				

S: sensibilisation / A: application / M: maîtrise / E: expertise

Informations complémentaires

(A compléter en cas de vacance de poste)

Date de la vacance du poste	01/09/2020	Poste susceptible d'être vacant	
-----------------------------	------------	---------------------------------	--

Durée d'affectation souhaitable	5 ANS
---------------------------------	-------

Expérience professionnelle souhaitée

Formations associées à la prise de poste

Perspectives métiers

Informations pratiques

Contacts		
	Supérieur Hiérarchique Direct	Gestionnaire RH
Nom	SACE CAVALLINI Christophe	SACS MAZELLA Evelyne
Fonction	Directeur de cercle	Chef BPC
Tel	04 95 56 85 47	04 95 56 84 98
Adresse Intranet		
Adresse Internet		