

<b>Intitulé du poste</b> <b>CUISINIER EN APPRENTISSAGE</b>	<b>Catégorie</b> <b>statutaire/Corps</b>
---	---

<b>Domaine(s) fonctionnel(s)</b> LOGISTIQUE ET TECHNIQUE OPERATIONNELLE
--

<b>Emploi(s) -type</b> Agent de restauration - d'intendance	<b>Code(s) fiche de l'emploi-type</b> LOG014A <b>Codes correspondances RIME :</b>
--	---

<b>Localisation administrative et géographique / Affectation</b> Région de gendarmerie de Bretagne – Escadron de gendarmerie mobile 36/3 – Cercle-Mixte – 10 rue des martyrs – 37300 Joué-Lès-Tours
--

### Vos activités principales

Chargé d'élaborer des plats suivant un menu établi à la semaine et de confectionner les prestations particulières :

- Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et fruits ;
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher....) ;
- Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires ;
- Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes ;
- Dresser les plats et les assiettes pour le service (présentation, assemblage, finition...) ;
- Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements, des matériels ;
- Effectuer le nettoyage selon le plan de nettoyage et de désinfection de l'organisme pour les matériels et les locaux ;
- Effectuer la plonge ;
- Respecter les règles de sécurité alimentaires de l'organisme ;
- Effectuer les enregistrements prévus par le plan de maîtrise sanitaire de l'organisme ;
- Établir les fiches de sortie de denrées consommées et reporter les éléments de traçabilité ;
- Appliquer les directives de la fiche de tâches.

### Mission complémentaire :

- Réceptionner et stocker les matières premières ;
- Assurer des prestations accessoires (St Geneviève ; cocktail...).

### Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :

- Régime indemnitaire MIOMCT ou MINDEF ;
- Horaires selon le règlement intérieur du cercle mixte ;
- 25 jours de congés annuels et 18 jours de RTT (personnel civil), 45 jours de permission (personnel militaire) ;
- Travail occasionnel le soir et le week-end ;
- Disponibilité (amplitude horaire variable) ;
- Station debout.

### Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtrise des techniques culinaires ;</li> <li>- Maîtrise des cuissons ;</li> <li>- Connaissance des recettes culinaires ;</li> <li>- Connaître et maîtriser la sécurité alimentaire ;</li> <li>- Connaître les règles d'hygiène de sécurité du travail ;</li> <li>- Maîtrise des outils tranchants ;</li> <li>- Connaître les consignes incendies ;</li> <li>- Maîtrise de découpe des viandes</li> <li>- Règles de gestion de stock</li> <li>- Éléments de base en diététique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir utiliser le matériel dans les conditions de sécurité ;</li> <li>- Savoir cuisiner</li> <li>- Anticiper et prendre des initiatives</li> <li>- Savoir utiliser un four</li> <li>- Savoir utiliser des appareils de cuisson</li> <li>- Savoir utiliser une cellule de refroidissement rapide</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir s'adapter</li> <li>- Avoir le goût du travail en équipe</li> <li>- Être réactif</li> <li>- Discrétion</li> </ul>

Durée attendue sur le poste : durée de la formation

## Votre environnement professionnel

### ▪ **Activités du service**

Le cercle mixte assure, pour son activité principale, la préparation et le service de 20 à 170 repas jour avec un service à l'assiette. Des prestations particulières sont également réalisées comme : cocktail, buffet froid. Dans le cadre des différentes activités, il offre des prestations diverses de restauration et de prestation de service au profit des membres du cercle mixte. Il développe dans ces mêmes domaines, ses partenariats avec les autres services de l'état ou des collectivités territoriales auquel il peut amener son concours. Dans le cadre des autres activités, il effectue au profit des membres : - des prestations d'hébergement (hôtellerie) - des prestations bar.

### ▪ **Composition et effectifs du service**

- Le directeur et son adjoint, 1 maréchal des logis et 1 adjudant.
- Le service de cuisine composé de 2 personnels SOG et 1 gendarme adjoint volontaire emploi particulier restauration collective.
- Le service de salle est composé de 1 à 2 SOG désignés chaque jour.
- Le bar composé d'un personnel SOG.

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

**Maître de stage**

**Directeur du cercle-mixte**

**Commandant du peloton hors rang**

**Commandant de l'escadron 36/3**

### **Liaisons fonctionnelles**

**Chef de cuisine ;**

**Maître de stage ;**

**Serveurs ;**

**Vice-président du conseil d'administration ;**

**Président du conseil d'administration.**

## Qui contacter ?

Le directeur ou adjoint du Cercle-Mixte : 02-47-80-04-17. Bureau personnel civil à la région de gendarmerie de Bretagne, à Rennes 02-99-32-98-23

## Vos perspectives

- Cuisinier

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 28/05/2020