



CUISINIER(ERE) SERVICE RESTAURATION



Groupement Finances



Direction départementale du SDIS 76
6, rue du verger
76190 YVETOT
Et
Centre d'incendie et de secours de Gambetta
26 boulevard Gambetta
76000 ROUEN

Missions du SDIS

Prévention et évaluation des risques de sécurité civile,
Préparation des mesures de sauvegarde et organisation
des moyens de secours,
Protection des personnes, des biens et de
l'environnement,
Secours d'urgence aux personnes victimes d'accidents, de
sinistres ou de catastrophes ainsi que leur évacuation.

Missions du groupement Finances

Commande publique ;
Affaires budgétaires et financières ;
Restauration.

Dimensionnement actuel du groupement Finances

3 services ;
32 agents + 2 apprentis ;
Budgets consolidés du Sdis : fonctionnement 100 M€ - investissement 15 M€
en moyenne

Liaisons hiérarchiques

N+1 : Chef du service de la restauration.
N+2 : Adjoint au chef de service restauration.
N+3 : Chef du groupement Finances.

Liaisons fonctionnelles

Internes : Ensemble des groupements et services du
SDIS.

Missions principales

Production et valorisation de préparations culinaires, ce qui implique de :

Réceptionner les marchandises ;
Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ;
Evaluer la qualité des produits de base ;
Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ;
Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.) ;
Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production ;
Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le manuel « qualité » ;
Appliquer les règles de sécurité au travail.

Maintenance et hygiène des locaux et matériels, ce qui implique de :

Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection ;
Vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
Assurer l'entretien préventif du matériel ;
Repérer les dysfonctionnements et les signaler

Missions secondaires

Néant

Emploi opérationnel (SP)



Sans objet

Filières et plages de grades du poste

SPP

ADM

TECH

Adjoint technique à agent de maîtrise

Formations et diplômes

Diplôme et expérience dans le domaine de la restauration.

Connaissances

Maîtrise de la technique culinaire en collectivité ;
Denrées alimentaires et indicateurs qualité ;
Présentation et décoration des plats ;
Microbiologie et règles d'hygiène ;
Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP ;
Notions de maintenance du matériel.

Savoir-faire

Notion de maintenance du matériel, techniques d'entretien.

Savoir-être

Adaptabilité ;
Autonomie ;
Capacité à travailler dans l'urgence ;
Sens du travail en équipe et de l'initiative ;
Rigueur.

Encadrement

Néant

- Word, Excel, Access, PowerPoint
- Logiciel de gestion de courriers : Elise
- Logiciel financier
- Logiciel métier
- Logiciel technique
- Logiciel graphique

- Effets d'habillement
- Logement de fonction
- Véhicule de service
- Téléphone portable
- Ordinateur portable / tablette
- Badge d'accès
- Carte de pointage
- Badge télépéage

Disponibilité ;
Cycle de travail du lundi au vendredi de 7h30 à 14h30 ;
Double affectation : Yvetot et Rouen en fonction des besoins ;
Travail au sein de l'unité de production ;
Respect impératif des délais de fabrication ;
Station debout permanente, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur et au froid.

Respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés (chaussures de sécurité).



Rémunération (selon la délibération du CASDIS en vigueur)

- Sur le grade requis
- Groupe de fonction : 3.1
- Paliers d'expérience, d'expertise et de qualifications professionnelles : selon expérience acquise dans un domaine équivalent

Complémentaire santé : participation aux contrats labellisés

Prévoyance : prise en charge complète par le service d'une garantie incapacité de travail

Œuvres sociales : Action sociale (CNAS) / Amicale interne

N° du poste :
1310

MAJ : 27/06/2022

PB : Oui Non



- Voie statutaire
- Voie contractuelle (durée réglementaire maximale) : contrat 1 an (à compter du



Chefferie du groupement Finances.
02.35.56.11.12

01/09/2022)