

AVIS DE VACANCE DE POSTE

	Date de diffusion : 04/06/2025	Date limite de candidature : 04/07/2025	Voie : <input checked="" type="checkbox"/> Statutaire <input checked="" type="checkbox"/> Contractuelle	REF DE L'OFFRE A RAPPELER* : 25/25-1 <i>*Indiquer uniquement cette référence sur votre candidature</i>
	Nombre de poste à pourvoir : 1		Durée du contrat :	
	N° de poste : (25)		Emploi : <input checked="" type="checkbox"/> Permanent <input type="checkbox"/> Temporaire	
			Diffusion : <input checked="" type="checkbox"/> Interne <input checked="" type="checkbox"/> Externe	

CUISINIER(ERE) SERVICE RESTAURATION

Filière(s) et plage(s) de grades du poste

<input type="checkbox"/> SPP	<input type="checkbox"/> ADMINISTRATIF	<input checked="" type="checkbox"/> TECHNIQUE	<input type="checkbox"/> SOCIALE
Plage de grades :			
-	-	Adjoint technique à agent de maîtrise	-
Restrictions :			
-	-	-	-



Affectation fonctionnelle :

Sous-direction Patrimoine et Finances
Groupement Finances et commande publique



Affectation géographique :

Direction départementale du SDIS 76
6, rue du verger
76190 YVETOT

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 animaux, des biens et de l'environnement ;
Secours et soins d'urgence aux personnes victimes d'accidents, de sinistres ou de catastrophes ainsi que leur évacuation.

Missions du Groupement Finances

La commande publique ;
Finances ;
La restauration.

Liaisons hiérarchiques

N+1 : Chef(fe) du service de la restauration.
N+2 : Chef(fe) du groupement Finances et commande publique.

Liaisons fonctionnelles

Internes : Ensemble des groupements et services du SDIS.

Dimensionnement du groupement Finances : 3 services ; 33 agents ; Budgets consolidés du SDIS : fonctionnement 100 M€ - investissement 19 M€ en moyenne

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

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

Matériels et effets



- 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 (en fonction des disponibilités)
- Badge d'accès
- Carte de pointage



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

Temps de travail



Disponibilité ;
Cycle de travail du lundi au vendredi (1607h)
Amplitude horaire entre 06h30 et 15h30 ;
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.

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

Restauration collective

Contacts



Chef du service Restauration
06.11.85.74.12



Service GPEEC et mobilités
02.32.70.71.05

Comment candidater ?

- ✓ Adresser votre candidature à Monsieur le Président du Conseil d'Administration
- ✓ Joindre une lettre de motivation et un CV (indiquer la référence de l'offre page 1)
- ✓ Agent interne : faire valider votre candidature par votre supérieur hiérarchique
/!\ A partir du 01/06/2025, les agents internes devront transmettre leurs candidatures via Noria :
Noria/Espaces documentaires/Ressources Humaines/Recrutement
- ✓ Candidatures externes à transmettre uniquement par email à recrutement@sdis76.fr