

## AVIS DE VACANCE DE POSTE

|                                                                                  |                                                                    |                                                   |                                                                                                    |                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Date de diffusion :<br><b>30/10/2026</b>                           | Date limite de candidature :<br><b>30/11/2026</b> | Voie :<br><input checked="" type="checkbox"/> Statutaire<br><input type="checkbox"/> Contractuelle | <b>REF DE L'OFFRE A<br/>RAPPELER* :<br/>R29/26-1</b><br><br><i>*Indiquer uniquement cette<br/>référence sur votre candidature</i> |
|                                                                                  | Nombre de poste à pourvoir : <b>1</b><br><br>N° de poste :<br>(29) |                                                   | Durée du contrat :                                                                                 |                                                                                                                                   |
|                                                                                  |                                                                    |                                                   | Emploi :<br><input checked="" type="checkbox"/> Permanent<br><input type="checkbox"/> Temporaire   |                                                                                                                                   |
|                                                                                  |                                                                    |                                                   | Diffusion :<br><input checked="" type="checkbox"/> Interne<br><input type="checkbox"/> Externe     |                                                                                                                                   |

### CUISINIER(ERE) SERVICE RESTAURATION

#### Filières et plages de grades du poste

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

#### Affectation fonctionnelle :



Sous-direction Patrimoine et finances  
Groupement Finances et commande publique

#### Affectation géographique :



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 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 et commande publique

La Commande Publique ;  
Finances ;  
La Restauration.

#### Liaisons hiérarchiques

**N+1** : Chef(fe) de cuisine du site concerné.  
**N+2** : Chef(fe) du service de la restauration.  
**N+3** : Chef(fe) du groupement Finances et commande  
publique

#### Liaisons fonctionnelles

**Internes** : Ensemble des groupements et services du  
SDIS, personnel du centre.

Dimensionnement du groupement  
Finances et commande publique :

3 services ;  
33 postes budgétaires.

### 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

Qualités organisationnelles.

#### 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
- ☒ Badge d'accès
- ☒ Carte de pointage



### Temps de travail



Cycle de travail : du lundi au vendredi de 7h30 à 14h30 ou de 14h00 à 21h30 ou le samedi et dimanche (week-end complet) 8h/14h + 17h/21h ; 35 heures par semaine ; 1550 heures par an ;

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

**Restauration collective**

### Contacts



Chef du service de la restauration  
06.11.85.74.12



Service des recrutements  
02.32.70.70.36.