

COMMISSION NATIONALE  
D'ORIENTATION ET D'INTEGRATION  
Case 37 - 1 place Joffre – 75700 Paris SP 07

### FICHE DESCRIPTIVE D'EMPLOI N° 02 B

Administration d'accueil : Ministère des Armées - <b>Direction Générale de la Sécurité Extérieure</b>	Catégorie : C
Corps : Agents techniques	Indice sommital du corps : IM 493
Grade ou classe : Agent technique de 1 <sup>ère</sup> classe	Indice maximum de recrutement : <b>IM 395</b>

#### SPECIALITE(S) RECHERCHEE(S) :

**Cuisinier / Agent de restauration.**

#### **Critères de sélection / Compétences recherchées :**

- Connaissance et mise en œuvre des règles, procédures et protocoles du domaine de restauration ;
- Connaissance des matériels de restauration ;
- Connaissance et mise en œuvre des procédures d'autocontrôles dans le cadre de la sécurité alimentaire ;
- Connaissance dans les techniques spécifiques de la cuisine de collectivité ;
- Savoir préparer un produit à partir d'une fiche recette ;
- Connaissance de la réglementation H.A.C.C.P.

#### **Formation et stages :**

Assurés en interne et en externe.

#### **Affectation :**

- Durée moyenne d'affectation souhaitée pour le poste offert : **3 ans.**
- Lieu : Ile de France.

Aucune mutation ne peut être demandée durant le détachement.

**Il est précisé qu'aucune exigence sur le lieu géographique ne pourra être émise par le candidat.**

#### **Dates de :**

- **Mise à disposition : 01/09/2020**
- **Détachement : 01/11/2020**

#### Observations particulières (Diplôme à détenir, pièces à fournir obligatoirement...) :

CAP ou BEP cuisine.

**DESCRIPTIF DE L'EMPLOI ou DES MISSIONS :****Le cuisinier au restaurant du Service a pour mission :**

- De réaliser les repas chauds ou froids pour le service du jour ;
- D'assurer la finition et la présentation ;
- D'effectuer le service aux rampes de distribution ;
- De mettre en œuvre les normes sanitaires ;
- De participer à la réalisation des fiches techniques ;
- D'entretenir les locaux.

**L'agent polyvalent de restauration a pour missions :**

- La découpe des fromages, des pâtisseries ;
- La décontamination des fruits et légumes en légumerie ;
- La découpe des fruits du jour ;
- La préparation des salades de fruits ;
- Le dressage des hors d'œuvres et pâtisseries du jour et mise en vitrine ;
- La traçabilité des produits ;
- La tenue de caisse du midi ;
- Le service occasionnel aux rampes chaudes ;
- l'entretien des locaux.

**ECHELONNEMENT INDICIAIRE DU CORPS :**

GRADES - CLASSES	ECHELONS	INDICES BRUTS	INDICES MAJORES	OBSERVATIONS
Agent technique principal de 1 <sup>ère</sup> classe	10 <sup>ème</sup>	583	493	Indice sommital du corps : IM 493
	9 <sup>ème</sup>	563	477	
	8 <sup>ème</sup>	536	457	
	7 <sup>ème</sup>	514	442	
	6 <sup>ème</sup>	499	430	
	5 <sup>ème</sup>	485	420	
	4 <sup>ème</sup>	465	407	
	3 <sup>ème</sup>	450	395	
	2 <sup>ème</sup>	437	385	
	1 <sup>er</sup>	424	377	
Agent technique principal de 2 <sup>ème</sup> classe	12 <sup>ème</sup>	518	445	
	11 <sup>ème</sup>	509	438	
	10 <sup>ème</sup>	498	429	
	9 <sup>ème</sup>	481	417	
	8 <sup>ème</sup>	465	407	
	7 <sup>ème</sup>	445	391	
	6 <sup>ème</sup>	426	378	
	5 <sup>ème</sup>	419	372	
	4 <sup>ème</sup>	400	363	
	3 <sup>ème</sup>	396	360	
	2 <sup>ème</sup>	390	357	
1 <sup>er</sup>	389	356		
Agent technique de 1 <sup>ère</sup> classe	11 <sup>ème</sup>	450	<b>395</b>	Indice maximum de recrutement : <b>IM 395</b>
	10 <sup>ème</sup>	434	383	
	9 <sup>ème</sup>	420	373	
	8 <sup>ème</sup>	413	369	
	7 <sup>ème</sup>	404	365	
	6 <sup>ème</sup>	397	361	
	5 <sup>ème</sup>	394	359	
	4 <sup>ème</sup>	390	357	
	3 <sup>ème</sup>	389	356	
	2 <sup>ème</sup>	388	355	
	1 <sup>er</sup>	386	354	