

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

### **FICHE DESCRIPTIVE D'EMPLOI N° 07 F**

Administration d'accueil : Ministère de l'intérieur	Catégorie : C
Corps : Adjoints techniques	Indice sommital du corps : IM 466
Grade ou classe : Adjoint technique principal de 2 <sup>ème</sup> classe	Indice maximum de recrutement : <b>IM 418</b>

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

Adjoint technique, **spécialité cuisinier.**

<b>Critères de sélection / Compétences recherchées :</b>  Compétences particulières souhaitées : <ul style="list-style-type: none"><li>- Connaître les techniques culinaires et du service</li><li>- Maîtriser l'élaboration des repas avec les produits frais</li><li>- Connaissance du droit en matière d'hygiène et sécurité,</li><li>- Savoir s'adapter pour connaître l'environnement professionnel,</li><li>- Savoir s'exprimer oralement,</li><li>- De la discrétion sur les activités liées à la profession.</li></ul> Qualités nécessaires : <ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir appliquer la réglementation;</li><li>- Savoir travailler en équipe ;</li><li>- Savoir s'organiser ;</li><li>- Sens du relationnel avec tous les intervenants.</li></ul>	<b>Formation et stages :</b>
---	------------------------------

<b>Affectation :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Durée moyenne d'affectation souhaitée dans le poste offert : 3 à 5 ans.</li><li>- Aucune mutation ne peut être demandée durant le détachement.</li></ul> <b><u>Il est précisé qu'aucune exigence sur le lieu géographique ne pourra être émise par le candidat.</u></b>	<b>Dates de :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Mise à disposition :</b></li><li>- <b>Détachement :</b></li></ul>
--	--

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

**Les adjoints techniques spécialisés « cuisinier » sont titulaires d'un CAP ou d'un BAC PRO de cuisine**

**DESCRIPTIF DE L'EMPLOI ou DES MISSIONS :**

L'adjoint technique, spécialité « cuisinier » est chargé des activités suivantes :

- Achats alimentaires ;
- Gestion du magasin du stock des denrées;
- Elaboration des menus ;
- Confection des repas ;
- Préparation et participation au service des réceptions ;
- Organise les services ;
- Veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Spécificités du métier :

- Disponibilité et discrétion.

**ECHELONNEMENT INDICIAIRE DU CORPS :**

GRADES - CLASSES	ECHELONS	INDICES BRUTS	INDICES MAJORES	OBSERVATIONS
Adjoint technique C1	1	348	326	
	2	350	327	
	3	351	328	
	4	353	329	
	5	354	330	
	6	356	332	
	7	361	335	
	8	366	339	
	9	372	343	
	10	386	354	
	11	407	367	
Adjoint technique principal de 2 <sup>ème</sup> classe C2	1	351	328	Indice maximum de recrutement : <b>IM 418</b>
	2	354	330	
	3	358	333	
	4	362	336	
	5	374	345	
	6	381	351	
	7	403	364	
	8	430	380	
	9	444	390	
	10	459	402	
	11	471	411	
	12	483	<b>418</b>	
Adjoint technique principal de 1 <sup>ère</sup> classe C3	1	380	350	<u>Indice sommital du corps</u> : IM 466
	2	393	358	
	3	412	368	
	4	430	380	
	5	448	393	
	6	460	403	
	7	473	415	
	8	499	430	
	9	525	450	
	10	548	466	

Perspectives de carrière :

- Devenir contrôleur des services techniques (indice sommital du grade : 707 IB, 587 IM)

**.SITE INTERNET DU MINISTRE :** [www.interieur.gouv.fr](http://www.interieur.gouv.fr)