

CUISINIER F/H

 **SERVICE DU COMMISSARIAT DES ARMEES**

Localisation : GUER - MORBIHAN (56)

Télétravail : Non

Catégorie statutaire : CATEGORIE C OU NIVEAU III, filière technique, Grade d'entrée - FONCTIONNAIRE OU CONTRACTUEL

Domaine d'emploi : RESTAURATION HOTELLERIE ET LOISIRS

Management : Non

Descriptif de l'employeur

Le ministère des Armées et des Anciens combattants assure la protection du territoire national, de la population et des intérêts français partout dans le monde. Pour la réalisation de ses missions, il emploie, outre les militaires, plus de 60 000 civils en France et à l'étranger. Rejoindre le ministère des Armées et des Anciens combattants, c'est rejoindre une communauté de 275 000 personnes exerçant ainsi leurs talents dans une grande variété de métiers auprès des forces armées sur tout le territoire.

OFFRE_21-00046461



Descriptif du service

Organisme du commissariat des armées, le groupement de soutien commissariat Rennes (GSC RNS) assure des missions d'administration générale et de soutiens communs (transport, restauration, hébergement, logistique, espaces verts, etc...) au profit de 50 unités opérationnelles, états-majors zonaux et services. Le GSC RNS emploie près de 640 personnels civils et militaires et articule son action autour d'une passerelle de commandement, de deux divisions (organique et de conduite du soutien) localisées sur Saint Jacques de la Lande et de 4 pôles de soutien de proximité implantés, sur le bassin d'emploi rennais, sur Guer, sur Vannes et Saint Aubin du Cormier.

La vocation du Centre de Production Alimentaire de Coëtquidan (CPAC) situé à GUER (56) est de réaliser des composants de repas au profit des clients, des unités de restauration et des formations militaires en exercice ou en posture opérationnelle du Ministère des Armées. Vous ferez partie d'un effectif de 42 personnes. Vous serez employé au sein du service Fabrication composé de 6 personnes et serez amené à travailler dans l'un des ateliers de la production. Vous devrez être polyvalent sur tous les autres ateliers.

Descriptif des missions

Rattaché au service fabrication, vous devrez :

- Créer des bases aromatiques
- Gérer et trier les déchets
- Réaliser des recettes et des opérations culinaires, préparer, conditionner des buffets froids, des repas terrain.
- Réaliser des pâtisseries (génoise-pâte à chou) et entrées pâtissières (quiche-pizza) : préparation, cuisson, garniture et conditionnement en cagette
- Utiliser les matériels spécifiques pour la fabrication des bases culinaires (produits cuits sous vide) et la fabrication de pâtisseries
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité du travail
- Nettoyer et désinfecter les locaux de travail et des moyens mis à disposition
- Assurer une polyvalence au sein de tous les ateliers de la fabrication
- Réaliser la permanence repas terrain (remettre en température et faire percevoir sur site les repas terrain en respectant les consignes HACCP)

Dans le cadre de vos responsabilités annexes et en l'absence du titulaire, vous serez amené à tenir le restaurant du personnel et participer au test qualité.

Profil recherché

Vous détenez le Certificat de Compétences Professionnelles (CCP) d'agent de restauration ou vous justifiez d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans le domaine de la cuisine traditionnelle ou collective ou en milieu agro-alimentaire. A défaut un CAP cuisine est recommandé.

Niveau d'expérience

Débutant (0-5 ans) Confirmé (5-10 ans) Expert (> 10 ans)

Avantages liés au poste

En rejoignant le ministère des Armées et des Anciens combattants, vous pourrez accéder à un large panel d'offres de formation grâce à deux centres de formation et à une plateforme en ligne, tout au long de votre parcours professionnel, notamment pour la préparation aux concours. Le CPAC bénéficie d'une infrastructure récente, de techniques et de matériels modernes, d'une démarche Agriculture Biologique. Restauration sur site. Semaine de 4,5 jours. 38H00/semaine. Logements CDC Habitat et NOVE, crèche, établissements scolaires à proximité. Activités socio-culturelles. Installations sportives (piscine, salle de musculation, etc...) ; Liaison avec Rennes par voie routière (bus ligne Rennes Pontivy) – pas de liaison entre le lieu de dépose (Val Coric) et le lieu de travail. Parking collectif sur site.

Caractéristiques de l'emploi

Groupe IFSE	2
Indemnités spécifiques	NBI <input type="checkbox"/> - ITM <input type="checkbox"/> -
Autres indemnités	-
Type de contrat	-
Conditions particulières d'exercice	Travail en horaires décalés – tenue spécifique (port d'équipement de protection individuel) - Travail partiel au froid - Aptitude physique et médicale nécessaire. Heures supplémentaires possibles selon réglementation en vigueur.
Date de vacance du poste	01/03/2025

OFFRE_21-00046461



Pour candidater

Pour candidater, vous devez adresser votre CV et votre lettre de motivation aux contacts suivants :

- Supérieur Hiérarchique Direct : caroline.marre@intradef.gouv.fr
- Gestionnaire RH : valerie.beurel@intradef.gouv.fr
- Mail fonctionnel SHD : caroline.marre@intradef.gouv.fr
- Mail fonctionnel GRH : valerie.beurel@intradef.gouv.fr

Le poste est accessible aux personnes bénéficiaires de l'autorisation d'emploi des travailleurs handicapés (BOETH) conformément aux dispositions des articles L352-1 à L352-6 du code général de la fonction publique.

- Le Ministère est labellisé « diversité » et « égalité professionnelle entre les femmes et les hommes ».
- Le Ministère est labellisé « handi-accueillant ».

Rencontrez nos ambassadeurs et découvrez tous les métiers du Ministère des Armées :

- Pour plus d'informations sur nos métiers : <https://www.civils.defense.gouv.fr>
- Pour rencontrer un de nos ambassadeurs : <https://www.myjobglasses.com>

OFFRE_21-00046461



Cadre réservé à l'administration

Emploi-type : CUISINIER 1C/33

% Rattachement : 100

Niveau : 33

Libellé long du poste

CUISINIER F/H

Code poste ORG : 00JS003321

Code poste Alliance : 0000400596

Imputation budgétaire

Programme : 212

BOP : BOP21284C

Action : 58-05

Article : 47

OFFRE_21-00046461

