

ANNEXE STAGES GENDARMERIE

« LES PERSONNELS DE LA GENDARMERIE VENANT EN STAGE A L'ECOLE DES FOURRIERS DE QUERQUEVILLE DOIVENT SE PRESENTER SANS ARMES (MEME EN VL DE SERVICE).

L'ECOLE N'EST PAS EN MESURE DE RECEPIONNER LES ARMES ET LES MUNITIONS »

ACCUEIL

Lors de votre arrivée sur le site de l'Ecole des fourriers, vous serez accueillis par un personnel de permanence. Celui-ci vous remettra une enveloppe nominative contenant la clef de votre chambre, le plan du site et toutes les consignes de rassemblement pour le lundi matin.

Le 1^{er} jour du stage à 07h55 sous le hall du bâtiment d'hébergement ;
TENUE 13 (Vareuse, chemise blanche, gants noirs).

DOCUMENTS A EMPORTER.

Afin d'effectuer les formalités administratives, munissez-vous impérativement des documents suivants :

- Votre dossier médical ;
- Votre ordre de mission ;
- Une feuille d'indemnité de stage par mois de présence à l'école ;
- Un certificat médical mentionnant l'aptitude à la pratique du sport (groupe sport), la catégorisation médico-physiologique et pour les métiers de bouche, l'aptitude à la restauration collective.

DOCUMENTS A CONSULTER.

Gendarme : Instruction N° 154781/DEF/GEND/SRH/SDC/BFORM du 2 décembre 2008 (class : 32.30).

- CSTAGN :

Instruction 30650 DEF/GEND/RH/RF/FORM du 03/11/2004 (class : 32.30).

Instruction 22000 DEF/GEND/RH/RF/FORM du 28/07/2005 (class:32.30)

LES DIFFERENTS STAGES

- CTE RC GECOLL
- FS1 - FS2 RC GECOLL
- Stage compta pratique et budget prévisionnel
- Sécurité alimentaire
- Hygiène alimentaire cuisinier
- Comptabilité générale appliquée
- Analyse financière
- Président du conseil d'administration
- Initiation achat
- Perfectionnement achat

EFFETS MILITAIRES A EMPORTER.

Tenue : **Référence : instruction n° 45000/DEF/GEND/SF/EL/MAT du 15 décembre 2008**

- Tenue de cérémonie 1^{er} jour (accueil + cérémonie) pour tous : Tenue 13 (vareuse, pantalon, chemise blanche, gants noirs).
- Tenue de service courant 31-32-33-34 le reste du temps pour tous.
- Tenue de campagne 52 (Treillis) Spécifique CTE + chaussures de cuisine.

NOTA

Des permanences restauration en semaine et en week-end sont incluses dans les stages CTE FS1 FS2.

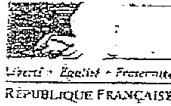
A l'attention des stagiaires au CTE second de cuisine, le probatoire d'entrée au stage porte sur les connaissances détaillées dans la NE jointe (71 ECOLE DES FOURRIERS/FORM/NP du 14 mars 2003).

INDEMNITES

Stage aux taux "indemnité de stage" (logé nourri) pour les stagiaires et en absence temporaire pour les instructeurs détachés.

PRECAUTIONS.

Vous intégrez une enceinte militaire. Il vous est demandé de porter une attention toute particulière au respect des règles du comportement.



MINISTÈRE DE LA DÉFENSE

Querqueville, le 14 mars 2003
N° 71 ECOLE DES FOURRIERS/FORM/NP



NOTE-EXPRESS

ARRONDISSEMENT MARITIME
DE CHERBOURG

Ecole des fourriers de Querqueville

Direction de l'enseignement

Affaire suivie par :

ADC Lelong

☎ : 71 29.807

☎ : 71 29.507

Origine : ECOLE DES FOURRIERS DE QUERQUEVILLE

Destinataire : DGGN (RH/Bureau formation)
(pour action) (2 ex)

Destinataire(s) : /
(pour information)

Copie(s) intérieure(s): DDE - GIRg - Pilote de cours CUISI - Archives (2).

Objet : Instruction en unité des volontaires désignés pour suivre le cours de CIE restauration collective dispensé à l'école des fourriers de Querqueville.

Référence(s) : Réunion sur les programmes de la restauration collective du 11 mars 2003.

Conformément aux décisions prises lors de la réunion citée en référence, les gradannes mobiles désignés pour suivre le stage CIE restauration collective devront, avant d'intégrer l'école des fourriers de Querqueville, présenter une aptitude réelle à l'emploi et posséder des connaissances théoriques et pratiques liées à leurs futures fonctions de cuisiniers.

Les connaissances qui apparaissent nécessaires sont détaillées ci-dessous.

1. CONNAISSANCES THEORIQUES

- hygiène de base pour travailler en cuisine (tenue vestimentaire - hygiène corporelle personnelle);
- matériel : batterie de cuisine - ustensiles de cuisine - couteaux ;
- connaissance des principaux termes utilisés en cuisine :
abaïsser - appareil - bain marie - beurrer un moule - brunoise - chemiser - ciseler -
chiqueter - déglacer - dresser une assiette - détrempe - décanter - blanchir - foncer -
fraisier - glacer - mirepoix - mouiller - napper - revenir - roux - saisir - sauter - singer -
suier - tamiser - toucer - vanner - pocher - poêler);
- les grammages : viande - poisson - légumes.

\\dfron\Secrariat\Bureaux\Bureau Note-Express\Conservers CTE.doc

2. CONNAISSANCES PRATIQUES

- les différentes pâtes : brisées – feuilletées – à chou ;
- les fonds de base : marinades – vinaigrettes – mayonnaise – béchamel – sauce tomate – béarnaise ;
- le taillage des légumes : mirepoix – julienne – brunoise ;
- lever un filet ;
- habiller une volaille.

3. CONTROLES DES CONNAISSANCES THEORIQUES ET PRATIQUES

- une évaluation des connaissances théoriques aura lieu le premier jour de la session ;
- une évaluation des connaissances pratiques aura lieu au cours de la deuxième semaine de stage.

Le commandant de l'école des fourriers de Querqueville
par empêchement, le capitaine de frégate François Reynaert
commandant en second.

