

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :

Agent de restauration et d'intendance

Catégorie statutaire / Corps

Catégorie C/ Adjoint technique

Groupe RIFSEEP

Groupe 2

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

EFR-CAIOM

EFR-Permanent

CAIOM - Tremplin

Emploi-fonctionnel

de la filière technique, sociale
ou SIC

Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi-type

Agent de restauration et d'intendance

LOG014A

Poste substitué

Fondement(s) juridique(s) du recrutement sur contrat, le cas échéant :

- 1° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984
- 2° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984
- 3° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984
- Article 6 de la loi n° 84-16 du 11 janvier 1984
- Article 6 bis de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984

Localisation administrative et géographique / Affectation

DCCRS/DZCRS SUD-EST/ CRS 34 – CAMP MABLY - BP 514 – 42328 ROANNE

Vos activités principales

Effectue en équipe les missions et tâches qui lui sont confiées par le gérant , ses adjoints ou les ouvriers cuisiniers,
Aide à la préparation des repas,
Met en place les services de restauration,
Assure le service du Mess,
Nettoie le matériel et entretient les locaux du Mess,
Procède au chargement et déchargement.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Régime mixte.

Grande disponibilité exigée : horaires atypiques et variables, emploi à résidence et en déplacement.

Connaissance et respect strict des normes d'hygiène et de sécurité.

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - requis</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir analyser <i>/ niveau pratique - requis</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir communiquer <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir-faire au choix <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir-être au choix <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir-faire au choix <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir-être au choix <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance technique au choix <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir-faire au choix <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir-être au choix <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Assurer la subsistance de l'unité en matière de restauration collective

Gestion et suivi des stocks et des livraisons Mess/Foyer.

Gestion des rationnaires – .

Suivi administratif des commandes et factures.

Composition des menus – Achat des denrées – Gestion des équipes Ouvriers Cuisiniers et Adjoint Technique – Gestion de l'entretien des matériels – Organisation de prestations diverses (cérémonies officielles...) - Contrôle de la stricte application des normes HACCP dans l'espace restauration.

- **Composition et effectifs du service**

1 BC- 1 BG- 1 Adjoint Administratif - 1 OC – 2 ATP2 cuisines – 20 Adjoints techniques.

- **Liaisons hiérarchiques**

Commandant

Capitaine Adjoint

Gérant et adjoints – Ouvriers cuisiniers

- **Liaisons fonctionnelles**

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Vos perspectives :

Evolution dans le corps des personnels techniques par l'avancement au choix – Accès aux concours administratifs.

Liste des pièces requises pour déposer une candidature :

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible sur MOB-MI ou la PEP

Qui contacter :

crs34-sec-dzlyon-dccrs@interieur.gouv.fr

Secrétariat : 04 77 68 83 14

Date limite de dépôt des candidatures : 24 avril 2020

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 2/04/2020