

## FICHE DE POSTE

### Intitulé de l'emploi :

**Agent de restauration et d'intendance**

### Catégorie statutaire / Corps

C - ATIOM

### Groupe RIFSEEP

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 47 Grenoble – Avenue Rhin et Danube – BP 2326 – 38033 Grenoble  
Cedex 2

### **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
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Avoir le sens des relations humaines</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir analyser</b> <i>/ niveau pratique - requis</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir communiquer</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <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 – 2 GPX- 1 Adjoint Administratif – 4 ouvriers cuisiniers – 1 APST – 18 Adjoints techniques.

- Liaisons hiérarchiques**

Commandant

Capitaine Adjoint

**Durée attendue sur le poste** : 3 ans

**Vos perspectives :**

Evolution dans le corps des personnels techniques par l'avancement au choix – Accès aux différents 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 :**

crs47-sec-dzlyon-dccrs@interieur.gouv.fr

Secrétariat : 04 76 84 70 06

**Date limite de dépôt des candidatures** : 24 avril 2020

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 3/02/2020