

**Intitulé du poste**  
**AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION COLLECTIVE**

**Catégorie statutaire/Corps**  
C - technique

**Domaine(s) fonctionnel(s)** groupe RIFSEEP  
LOGISTIQUE ET TECHNIQUE OPERATIONNELLE G 2

**Emploi(s) –type**  
AGENT DE RESTAURATION, D'INTENDANCE

**Code(s) fiche de l'emploi-type**  
LOG014A

**Localisation administrative et géographique / Affectation**  
REGION DE GENDARMERIE AUVERGNE-RHONE-ALPES – Escadron 23/5 de gendarmerie mobile – cercle-mixte – 463 Rue des Althaeas – 38530 PONTCHARRA

**Vos activités principales**

Affecté au sein du cercle-mixte de la gendarmerie de Pontcharra - organisme chargé de la restauration collective – vous serez chargé de :

- la réception et du contrôle quantitatif et qualitatif des matières premières
- seconder le cuisinier pour la réalisation des techniques culinaires de base, dans le respect des normes d'hygiène et des procédures associées (HACCP)

Vous assurerez :

- l'entretien des locaux, des équipements et des matériels
- le suivi du plan de nettoyage et désinfection (PND) et du plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- la distribution et le service des repas.

Vous participerez à la plonge et au service du bar  
Vous réaliserez les inventaires

**Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions**

Régime indemnitaire du MIOMCTI  
Horaires de travail sur la base de 38 heures hebdomadaires  
L'agent peut être amené à travailler le soir, le week-end et les jours fériés  
Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid  
Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés

**Vos compétences principales mises en œuvre**

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau maîtrise - <i>requis</i>
Connaissance des techniques culinaires de base/ niveau maîtrise requis	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	S'avoit s'exprimer oralement / niveau pratique - <i>requis</i>
Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité niveau maîtrise requis		Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 2 ANS MINIMUM

### Votre environnement professionnel

#### ▪ **Activités du service**

Restauration collective  
Conception des prestations particulières (pot de départ, cérémonies)

#### ▪ **Composition et effectifs du service**

DIRECTION ET GÉRANCE : 2 MILITAIRES  
CUISINE : 1 POSTE CIVIL  
SERVICE : 1 MILITAIRE

#### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

LE DIRECTEUR OU SON ADJOINT  
LE COMMANDANT D'UNITÉ DE L'ESCADRON  
LE PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DU CERCLE MIXTE

#### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

SECRETARIAT ESCADRON / GROUPEMENT GM / RÉGION

### Vos perspectives

- formations liées à l'emploi

### Qui contacter ?

- cmgm.pontcharra@gendarmerie.interieur.gouv.fr ; 04 76 97 19 20  
- Madame MORISOT, chef du bureau des personnels civils – [brigitte.morisot@gendarmerie.interieur.gouv.fr](mailto:brigitte.morisot@gendarmerie.interieur.gouv.fr) ;  
04 37 85 22 95

### Date de mise à jour de la fiche de poste (13/12/2018) :

- code unité : 13287  
- code poste : 10072040

Adresse Intranet du référentiel des emplois-type et des compétences :

[http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com\\_content&task=view&id=149&Itemid=1](http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=149&Itemid=1)