

**Intitulé de l'emploi :**

Agent de restauration et d'intendance à la CRS 45 Chassieu  
Travailleur Handicapé

Catégorie statutaire / Corps  
C – Adjoint Technique  
Contractuel

Groupe RIFSEEP  
2

**Domaine(s) fonctionnel(s)**

LOGISTIQUE ET TECHNIQUE OPERATIONNELLE

- 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

Poste substitué

Le poste est-il ouvert aux contractuels ? Oui  Non

Sur le fondement de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984, cocher le ou les article(s) sur le(s)quel(s) s'appuie le recrutement sur contrat :

<input type="checkbox"/> 1° de l'article 4	<input type="checkbox"/> Article 6 bis	<input type="checkbox"/> Article 6 sexies
<input checked="" type="checkbox"/> 2° de l'article 4	<input type="checkbox"/> Article 6 quater	<input type="checkbox"/> Article 7 bis
<input checked="" type="checkbox"/> Article 6	<input type="checkbox"/> Article 6 quinquies	

**Localisation administrative et géographique / Affectation**

CRS 45 Chassieu – 10, route de Lyon – 69680 CHASSIEU

### **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 - 40H30

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>Connaissance technique /hygiène et Sécurité</b> choix liste choix liste	<b>Savoir travailler en équipe</b> choix liste requis	<b>Savoir s'adapter</b> choix liste choix liste
<b>Connaissance technique au choix</b> choix liste choix liste	<b>Savoir s'organiser</b> choix liste requis	<b>Savoir communiquer</b> choix liste choix liste
<b>Connaissance technique au choix</b> choix liste choix liste	<b>Savoir-faire au choix</b> choix liste requis	<b>Avoir le sens des relations humaines</b> choix liste choix liste
<b>Autres :</b>		

### 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 – 2 BG – 3 GPX – 4 Ouvriers cuisiniers – 3 Adjoints techniques spécialité cuisine – 27 Adjoints techniques – 3 Contractuels.

- **Liaisons hiérarchiques**

Commandant

Capitaine Adjoint

- **Liaisons fonctionnelles**

DZ CRS Sud-Est - Commandant d'unité et officiers – Gérant et adjoints – Ouvriers cuisiniers

