

## FICHE DE POSTE

**Tous les items doivent obligatoirement être remplis**

**Intitulé du poste** : AGENT DE RESTAURATION A LA CRS 45 CHASSIEU

**Les données de cet encadré sont non publiées**

Poste vacant : Oui  Non  (si non indiquer dans motif « Mobilité envisagée »)

Date de vacance de l'emploi :

Motif de la vacance : Choisissez un élément.

Nom du titulaire :

**Domaine fonctionnel** : Intervention technique et logistique

**Type de poste** : Technique et spécialisé

**Catégorie statutaire** : catégorie C

**Corps** : Technique

**Si poste emploi fonctionnel ou EFR :**

EFR-CAIOM

EFR-Permanent

CAIOM - Tremplin

Emploi-fonctionnel de la filière technique, sociale ou SIC

**Le poste est-il ouvert aux contractuels ?** Oui  Non

**Titre III du Livre III du Code général de la fonction publique (anciennement 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 L332-2 (anciennement 1° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-4 (anciennement article 6 bis)	<input type="checkbox"/> Article L332-22 (anciennement article 6 sexies)
<input checked="" type="checkbox"/> 2° de l'article L332-2 (anciennement 2° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-6 du CGFP (anciennement article 6 quater)	<input type="checkbox"/> Article L332-24 (anciennement article 7 bis)
<input type="checkbox"/> Article L332-3 du CGFP (anciennement article 6)	<input type="checkbox"/> Article L332-7 (anciennement article 6 quinquies)	

**Description du poste**

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

**Groupe RIFSEEP : 2****Vos activités principales :**

Seconder les personnels cuisiniers, sortir les denrées pour la préparation des menus, élaborer et confectionner les repas, à résidence ou en déplacement.

Approvisionner régulièrement la chaîne de distribution, servir les plats ou les consommations au foyer,

participer à la livraison des repas.

Dresser les tables, servir en salle à manger et en réception.

Entretien des locaux cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine

**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 Adjoints Techniques – Gestion de l'entretien des matériels – Organisation de prestations diverses – Contrôle de la stricte application des normes HACCP dans l'espace restauration

- **Composition et effectifs du service**

3 BG – 3 GPX – 1 CST – 3 OC – 3 AT SPECIALITE CUISINE – 13 AT

- **Liaisons hiérarchiques**

Le Commandant d'unité et son Adjoint – Le Gérant du Mess et ses Adjoints

- **Liaisons fonctionnelles**

Prestataires de service – Unités de la Zone

**Descriptif du profil recherché**

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

**Vos compétences principales mises en œuvre (listes déroulantes)****Connaissances techniques**

Connaître l'environnement professionnel

niveau pratique

requis

Connaissance technique au choix

choix liste

choix liste

Connaissance technique au choix

choix liste

choix liste

**Savoir-faire**

Savoir travailler en équipe

niveau pratique

requis

Savoir s'organiser

niveau pratique

requis

Savoir analyser

niveau pratique

requis

**Savoir-être**

savoir s'adapter

niveau pratique

requis

avoir le sens des relations humaines

niveau pratique

requis

savoir communiquer

niveau pratique

requis

**Vos perspectives** : Evolution dans le corps des personnels techniques par l'avancement au choix –  
Accès au concours administratifs

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

**Conditions particulières d'exercice**

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 1 500 caractères

**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 sécurité

**Qui contacter ? Indiquer les coordonnées ou adresse mail des personnes à contacter**

Le Secrétariat de l'unité : 04.72.15.65.12

[crs45-sec-dzlyon-dccrs@interieur.gouv.fr](mailto:crs45-sec-dzlyon-dccrs@interieur.gouv.fr)

**Liste des pièces requises pour déposer une candidature :**

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible à ces adresses :

Personnels du ministère de l'Intérieur

[http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/Mobilite\\_2022/Formulaire%20mobilit%C3%A9%20avec%20PSA.docx](http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/Mobilite_2022/Formulaire%20mobilit%C3%A9%20avec%20PSA.docx)

Personnels externes

<https://www.interieur.gouv.fr/content/download/130980/1041719/file/formulaire-mobilite-avec-psa.docx>

Temps plein : **Oui**  **Non**

**Informations complémentaires****Localisation administrative et géographique / Affectation :**

DCCRS / DZCRS Sud-Est / CRS N°45 – 10 route de Lyon – 69680 CHASSIEU

**Emploi fonctionnel :** Chargé de restauration, d'intendance et de production culinaire

**Code fiche de l'emploi type 1 (RMFP) :** ERLOG021

**Code fiche de l'emploi type 1 (REMI) :** LOG014A

**CODE UA :** 69CR4500

**CODE UO :** 69CR4501

Code général de la Fonction Publique : 2° de l'article L332-2

Télétravail possible : **Oui**  **Non**

Management : **Oui**  **Non**

Date de mise à jour de la fiche de poste : 09/03/2022