

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :**

Agent polyvalent de restauration

Catégorie statutaire / Corps

C – corps des adjoints techniques

Groupe RIFSEEP

G 2

Domaine(s) fonctionnel(s)

Intervention technique et logistique

 EFR-CAIOM EFR-Permanent CAIOM - Tremplin Emploi-fonctionnelde la filière technique, sociale
ou SIC**Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi-type**Chargé de restauration, d'intendance et de production culinaire
- ERLOG021 Poste substituéLe poste est-il ouvert aux contractuels ? Oui NonSur 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	<input type="checkbox"/> Article 6 bis	<input type="checkbox"/> Article 6 sexies
<input type="checkbox"/> 2° de l'article 4	<input type="checkbox"/> Article 6 quater	<input type="checkbox"/> Article 7 bis
<input type="checkbox"/> Article 6	<input type="checkbox"/> Article 6 quinquies	

Localisation administrative et géographique / Affectation

RÉGION DE GENDARMERIE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

EGM 22/5 ANNECY

Cercle-mixte

33 Avenue de la plaine

BP 897

74016 ANNECY

Vos activités principales

Intégré dans une équipe de 5 personnes, vous serez chargé des missions suivantes :

- service du bar au besoin.
- entretien de la salle et des locaux annexes (sanitaires) et participation au nettoyage.
- mise en place de la salle du restaurant et du service du midi.
- aide à la plonge
- réalisation des prestations particulières (banquet, cocktails, repas)
- nettoyage des salles de restauration, et rangement du matériel.

dans le respect et la mise en application des règles d'hygiène et du plan de nettoyage et de désinfection en restauration collective – et le respect de la réglementation en matière d'HSCT

Vous serez également responsable du nettoyage des chambres et du suivi du stock des produits d'entretien.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Horaires : 38 heures par semaine sur 5 jours -16 RTT – 25 CA.

Horaires pouvant être décalées dans le respect de la réglementation en vigueur.

Travail possible le week-end sur demande du directeur ou de son adjoint dans le respect de la réglementation en vigueur.

Permis B.

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir appliquer la réglementation <i>/ niveau initié - requis</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau initié - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Le cercle mixte est chargé de fournir des prestations – restauration, bar et hôtellerie - en vue de faciliter l'accomplissement du service aux personnels du commandement des écoles et personnels militaires et civils de l'institution.

- **Composition et effectifs du service**

Composition du service : direction et gérance ; cuisine ; bar ; service en salle
Effectifs : 5

- **Liaisons hiérarchiques**

Le directeur ou son adjoint
Le commandant d'unité de l'escadron
Le président du conseil d'administration

- **Liaisons fonctionnelles**

Secrétariat escadron / Groupement GM/ Région

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Vos perspectives :

Acquisition de compétences dans une structure de restauration de collectivité

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 :

Directeur du cercle mixte – nicolas.gieza@gendarmerie.interieur.gouv.fr ; 04 50 09 47 95
ou cmgm.annecy@gendarmerie.interieur.gouv.fr

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (03/01/2022)

CU 13286 – CP 12710670