

## FICHE DE POSTE

**Tous les items doivent obligatoirement être remplis**

**Intitulé du poste** : Agent de restauration à la CRS 49 Montélimar

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 : 8 mars 2022

Motif de la vacance : Départ à la retraite

Nom du titulaire :

**Domaine fonctionnel** : Intervention technique et logistique

**Type de poste** : Technique et spécialisé

**Catégorie statutaire** : catégorie C

**Corps** : ATIOM

**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 :****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.

Entretenir 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 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 Major - 2 BG - 1 APST – 1 Adjoint Administratif - 5 Ouvriers cuisiniers - - 19 Adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Commandant - Capitaine Adjoint

- **Liaisons fonctionnelles**

Commandant d'unité et officiers – Gérant et adjoints – Ouvriers cuisiniers

**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

**Savoir-faire**

Savoir appliquer la réglementation

niveau pratique

requis

Savoir travailler en équipe

niveau pratique

requis

Savoir s'organiser

niveau pratique

requis

**Savoir-être**

savoir s'adapter

niveau pratique

requis

savoir accueillir

niveau pratique

requis

**Vos perspectives :**

**Possibilité de présenter les concours**

**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 :** Grande disponibilité exigée : horaire hebdomadaire 40 heures 30 - Emploi à résidence et déplacements hors région

29 CA + 2 – 29 RTT

Connaissance et respect strict des normes d'hygiène et de sécurité.

**Qui contacter ?**

Chef de la Gérance : 04.75.92.08.70

[crs49-mess-dzlyon-dccrs@interieur.gouv.fr](mailto:crs49-mess-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 :**

**DZ CRS SUD-EST – CRS 49 MONTELIMAR - Route d'Allan – 26200 MONTELIMAR**

**Emploi fonctionnel (codification RMFP pour publication) : 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 : 26CR4900**

**Code UO : 26CR4901**

Télétravail possible : Oui  Non

Management : Oui  Non

Date de mise à jour de la fiche de poste : 14/03/2022