

Intitulé du poste
Agent de restauration et d'intendance

Catégorie statutaire/Corps
C adjoint technique

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle

Groupe RIFSEEP
Groupe 1

Emploi(s) –type
Agent de restauration et d'intendance

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

Localisation administrative et géographique / Affectation
DCCRS/DZCRS SUD-EST/ 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.
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
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir analyser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i> Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir communiquer / niveau pratique - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3 ans

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**

2 Gradés - 3 Gardien de la paix - 5 Ouvriers cuisiniers – 2 Adjoints Techniques Spécialité cuisine - 29 Adjoints techniques.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Commandant (N+2)

Capitaine Adjoint (N+1)

▪ **Liaisons fonctionnelles**

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

Vos perspectives

Evolution dans le corps des personnels techniques par l'avancement au choix – Accès aux différents concours administratifs.

Qui contacter ?

Secrétariat : 04 72 15 65 12

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 02/05/2017

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