

Intitulé du poste
Agent de restauration et d'intendance

Catégorie statutaire/Corps
C - ATPN

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

Groupe RIFSEEP
Groupe 2

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 ALPES BRIANCON/ 27F, rue Pasteur 05100 BRIANCON

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 hebdomadaire.
Horaires typiques restauration.
Connaissance et respect strict des normes d'hygiène et de sécurité.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
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**

L'agent de restauration et d'intendance assure la gestion et le 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 - 1 Ouvrier Cuisinier – 2 Adjoint Techniques.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Capitaine – chef de détachement

Major - Adjoint

Ouvrier cuisinier

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Commandant d'unité – chef de détachement – adjoint – Ouvrier cuisinier

Vos perspectives

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

Qui contacter ?

Le Commandant d'unité – Tél : 04 76 84 70 40

Le Capitaine – Chef de détachement – Tél : 04 92 21 51 00

Le Chef du Secrétariat du détachement – Tél : 04 92 21 51 01 ou 51 02

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 22/02/2019

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