

**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 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 48 Chatel Guyon – 22, rue du Commerce BP 40134 – 63140 Chatel Guyon

**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**

<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**

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 Gradé - 3 Gardiens de la paix - 5 Ouvriers cuisiniers - 18 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 73 86 39 46

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](http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=149&Itemid=1)