

Intitulé du poste
Agent de restauration et d'intendance

Catégorie statutaire/Corps
C - ATPN

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

Groupe RIFSEEP
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 N°49 /Rte d'Allan 26200 MONTELIMAR

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**

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 Gradé - 2 GPX - 1 Adjoint technique Gérant Adjoint - 5 Ouvriers cuisiniers - 2 Adjoints Administratifs - 18 Adjoints techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Commandant

Capitaine Adjoint

▪ **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 ?

Commandant : portable 06-63-34-86-00

ou Capitaine Adjoint : portable 06-21-68-02-49

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