

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

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**

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