

FICHE DE POSTE

Intitulé du poste Agent-e de restauration	Catégorie statutaire/Corps Adjoint-e technique Cat C
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

Vos activités principales Préparation des repas. Nettoyage et entretien des locaux. Service au self et en salle. Plonge. Aide à la préparation des réceptions et des cérémonies de sortie de promotion. Respect des normes HACCP.
Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions Rigueur, polyvalence, disponibilité, capacités d'adaptation, réactivité. Régime hebdomadaire : 40H30. Horaires des cuisines : Semaine A équipe du matin 6H –14H06 / Semaine B équipe de l'après-midi 11H45 – 20H15 (9H00 – 15H30 le vendredi)

Localisation administrative et géographique / Affectation DGPN/DCRFPN/DZRF EST/ÉCOLE NATIONALE DE POLICE DE REIMS – 13 AVENUE DU MARÉCHAL JUIN – 51090 REIMS CEDEX
--

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> Autre : Connaître les techniques de cuisine en restauration collective - A acquérir. Connaître les réglementations applicables en matière de normes HACCP - A acquérir.	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i> Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 5 ans
--

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

L'Ecole Nationale de Police de REIMS assure la formation initiale des gardiens de la paix, des adjoints de sécurité et des cadets de la République. Elle assure également la formation continue de tous les fonctionnaires de police en service. La division des ressources est en charge de la gestion administrative de l'Ecole : Budget, Ressources Humaines, Logistique, Hygiène et Sécurité, Restauration, Gestion de l'internat, Habillement, Informatique, Reprographie, Courrier, Entretien.

▪ **Composition et effectifs du service**

L'ENP de Reims a un effectif de 84 agents. Ce poste relève de la division des ressources, composée de 28 personnes, réparties dans 2 bureaux :

- Bureau de la restauration et des ressources humaines ;
- Bureau du budget, de la logistique et de l'immobilier ;

La division des ressources comprend également une infirmerie.

Ce poste se situe au sein du bureau de la restauration et des ressources humaines, bureau composé de 18 agents : 1 SACS, 1 SACN, 2 Ouvriers Cuisiniers, 1 AA et 13 Adjoints Techniques.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Poste placé sous l'autorité du chef d'équipe (OC ou ATP2), du gérant du service de restauration (OC) et du chef du bureau de la restauration et de l'hébergement (SA).

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Ensemble des services de l'école. Elèves, ADS et cadets en formation à l'ENP.

Vos perspectives

Evolution possible vers un poste de gestionnaire logistique.

Evolution possible vers un poste d'entretien/maintenance.

Qui contacter ?

Chef du bureau de la restauration et du bureau des ressources humaines
Secrétaire administratif
03 26 79 38 52

Adjoint au directeur, chargé de la division des ressources
Attaché d'administration de l'État
03 26 79 38 60
enp.reims@interieur.gouv.fr

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 02/01/2018

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