

## FICHE DE POSTE

<b>Intitulé du poste</b> <b>AGENT DE RESTAURATION</b>	<b>Catégorie statutaire/Corps</b> C/adjoint technique
<b>Domaine(s) fonctionnel(s)</b> Logistique et technique opérationnelle	<b>Groupe RIFSEEP</b> 2
<b>Emploi(s) –type</b> Agent de restauration, d'intendance	<b>Code(s) fiche de l'emploi-type</b> LOG0014A

### Vos activités principales

- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène ;
- Réceptionner, ranger, distribuer les produits du service et respecter impérativement les délais de fabrication ;
- Maintenir des locaux et matériels en état en appliquant les procédures d'entretien du plan de nettoyage selon les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Distribuer les préparations culinaires chaudes et froides, assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène et avoir une attitude d'accompagnement auprès des convives en appliquant les règles de savoir vivre et de politesse;
- Participer à la plonge ;
- Possibilité d'intervenir en salle de restauration direction pour des prestations ( dresser les tables, servir en salle..) lors de manifestations organisées en dehors des horaires habituels de service.

### Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Travail en horaires décalés et journée continue : le matin du lundi au vendredi 06h – 14h06  
 l'après-midi du lundi au jeudi 11h54 – 20h20 le vendredi 07h20 - 14h06  
 Amplitude horaire, station debout prolongée, manutention de charges

### Localisation administrative et géographique / Affectation

DCRFPN/DZRFNP EST/ ENP SENS – 23 rue du 89ème RI – 89100 SENS

### Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'organiser / niveau initié - <i>requis</i>  Savoir travailler en équipe / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>  Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
<b>Autre :</b> Connaître le droit en matière d'hygiène et sécurité Connaître les techniques culinaires du service		

**Durée attendue sur le poste :** Indéterminée

## Votre environnement professionnel

### ▪ **Activités du service**

Gère l'intendance, assure la conception, la préparation des repas et/ou l'organisation des services

### ▪ **Composition et effectifs du service**

1 MP - 1 AAP2 - 1 AA - 3 OC - 1 ATP2 OPTION CUISINE - 15 ATPN - 1 APPRENTI - 1 VACATAIRE

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

- Responsable du service restauration.
- Adjointe au Directeur chargée de la Division des Ressources.
- Directeur Adjoint chargé de la Division des Formations.
- Directeur de l'ENP.

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

DCRFPN/DZRFPN EST/SGAMI EST

## Vos perspectives

Communes aux adjoints techniques

## Qui contacter ?

- Directeur
- Directeur Adjoint chargé de la Division de Formations
- Adjointe au Directeur chargée de la Division des ressources : 03.86.83.45.00  
enp.sens@interieur.gouv.fr

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 22/11/2018

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