

Intitulé du poste

AGENT de RESTAURATION

Catégorie statutaire/Corps

Adjoint technique

Catégorie C

Domaine(s) fonctionnel(s)

GROUPE RIFSEEP 2

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agent de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

DCCRS / DZ CRS EST / CRS 35 / 1 rue Jean Nesmy 10000 TROYES

Vos activités principales

Seconder les personnels cuisiniers, sortir les denrées pour la préparation des menus, élaborer et confectionner les repas, à résidence ou en déplacement.

Approvisionner régulièrement la chaîne de distribution, servir les plats ou les consommations au foyer, participer à la livraison des repas.

Dresser les tables, servir en salle à manger et en réception.

Entretien des locaux cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine.

Activités annexes ponctuelles :

Renfort au service foyer-bar, à résidence ou en déplacement.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Permanences week-end, bonne présentation, disponibilité et polyvalence.

Employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - requis	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - requis	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - requis
	Savoir s'organiser / niveau pratique - à acquérir	Savoir s'adapter / niveau pratique - requis
	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - requis	Savoir accueillir / niveau pratique - requis
Autre :		

Durée attendue sur le poste : Minimum 2 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Le Mess a pour activité principale la préparation et le service des repas de l'ensemble de la compagnie tant à résidence qu'en déplacement et doit également être en mesure d'assurer la subsistance d'autres unités (CRS ou autres) tant à résidence qu'en déplacement.

▪ **Composition et effectifs du service**

1 brigadier-chef, chef de la synergie mess/foyer

2 gardiens de la paix affectés à la gérance

1 adjoint administratif affecté à la gérance

1 APST 2ème catégorie affecté à la gérance

2 ouvriers cuisiniers

1 APST 2ème catégorie adjoint responsable de cuisine

2 adjoints techniques principaux / spécialité cuisine

18 adjoints techniques PN

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Avec les cuisiniers, les dépenriers, les gérants de la synergie Mess/Foyer, les Officiers et le Commandant d'unité.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Ouvrier-Cuisinier / Adjoints Techniques Principaux – Spécialité cuisine

Vos perspectives

Evolution statutaire.

Qui contacter ?

Le chef de service, gérant de la synergie Mess/Foyer. 03.25.71.61.32

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 08/06/2019

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