

**Intitulé du poste**  
**Agent de restauration**

**Catégorie statutaire/Corps**  
Adjoint Technique / Catégorie C

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

**Groupe RIFSEEP**  
GROUPE 2

**Emploi(s) –type**  
**Agent de restauration - d'intendance**

**Code(s) fiche de l'emploi-type**  
LOG014A

### Localisation administrative et géographique / Affectation

CRS n° 12 Lambersart – Synergie Mess Foyer – 81, Avenue du Maréchal LECLERC 59130 LAMBERSART

### Vos activités principales

Secondier 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, 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, à résidence et en déplacement.

### Spécificités / 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<br><i>niveau pratique</i> - requis | Savoir appliquer la réglementation<br><i>niveau pratique</i> - requis | Faire preuve de rigueur et de méthode<br><i>niveau pratique</i> - requis |
| -  | Savoir s'organiser<br><i>niveau pratique</i> - à acquérir             | Savoir s'adapter<br><i>niveau pratique</i> - requis                      |
| -  | Savoir travailler en équipe<br><i>niveau pratique</i> - requis        | Savoir accueillir<br><i>niveau pratique</i> - requis                     |
| -  |   |  |
| Autre :  | -   | -  |
|  | -   | -  |
| Durée attendue sur le poste : minimum 2 ans                                | -   | -  |

## Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Préparation des denrées nécessaires aux repas – service à table – entretien des locaux

- **Composition et effectifs du service**

1 Brigadier Chef – 1 Brigadier de Police – 2 Gardiens de la Paix – 1 Adjoint Administratif – 5 Ouvriers Cuisiniers – 4 ATP2 - 17 Adjointes Techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Responsable du service Mess et ses adjoints

Commandant d'unité et Capitaine Adjoint

- **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs – personnel technique Mess et Foyer – autres services de l'unité

## Vos perspectives

Evolution statutaire

## Qui contacter ?

Responsable du service Mess

03.20.17.13.50

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 04/07/19

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)