

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
DCCRS/ CRS n° 22 Périgueux - 01 rue haute Saint-Georges - BP 9071 - 24 019 Périgueux cedex - Service de l'ordinaire

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 ou les consommations au foyer, participer à la livraison des repas.
Dresser les tables, servir en salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de la 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 - <i>requis</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>à acquérir</i> Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : minimum 2 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Acheminement des repas et préparation sur le terrain
Préparation des menus et des salles
Conditionnement des menus
Répartition des plats
Service en salle sur site, en déplacement et sur le terrain
Desserte
Nettoyages
Vérification et rangement du matériel
Manutention des denrées et matériels

▪ **Composition et effectifs du service**

Un pool gérance + 4 ouvriers cuisiniers + 18 adjoints techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Gérants du service de l'ordinaire - Commandant d'Unité ou son Adjoint

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Néant

Vos perspectives

Evolution statutaire

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 29/01/2019

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