

Intitulé du poste
Agent de RESTAURATION

Catégorie statutaire/Corps
Adjoint Technique -
Catégorie C

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle **Groupe RIFSEEP : 2**

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

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

Localisation administrative et géographique / Affectation
CRS n°26 TOULOUSE "Casernement Joël Le Goff" - 86 Chemin du Commandant Joël Le Goff -BP 85716-31057
TOULOUSE Cédex 1

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 et en réception.
Entretien des locaux de 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 - <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 : 3 ANS

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

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

▪ **Composition et effectifs du service**

- Un pool gérance (1 Brigadier, chef de la Synergie Mess/Foyer - 2 Brigadiers, adjoints - 2 Gardiens dans l'équipe de la gérance - Total : 5)
- Ouvriers cuisiniers : 2
- Adjoints techniques : 18 (dont 1 Adjoint Technique Principal 2e classe -spécialité hébergement et restauration, cuisinier)
TOTAL : 25

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Gérant du service de la synergie Mess-Foyer - Commandant d'unité ou son adjoint

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Chef de la synergie Mess-Foyer - Commandant d'unité ou son adjoint

Vos perspectives

Evolution statutaire

Qui contacter ?

- Poste de police de la CRS 26 : 05.34.50.25.70 (demander le Commandant d'unité ou le Capitaine adjoint ou le Gérant, chef de la synergie Mess/Foyer)
- Gérant Synergie Mess/Foyer : 05.34.50.25.83

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

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