

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 06 NICE - 396 AVENUE PIERRE SAUVAIGO 06700 SAINT LAURENT DU VAR

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.

Entretenir 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 - <i>requis</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>à acquérir</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe / 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**

Mise en place de la salle de restauration – Nettoyage des locaux et du matériel – Service en salle

▪ **Composition et effectifs du service**

Le service est dirigé par un gérant et un voire plusieurs adjoints fonctionnaires de police actif, qui ont en charge d'encadrer et de gérer les ouvriers cuisiniers et les adjoints techniques.

Effectif : 3 actifs, 4 OC et 12 AT2.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Placé sous l'autorité directe du gérant du mess et de l'ouvrier cuisinier chef d'équipe.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Sans objet.

Vos perspectives

Evolution statutaire

Qui contacter ?

Gérant du mess ou son adjoint : 04.92.00.58.06

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 30/01/2019

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