

**Intitulé du poste**  
**Agent de Restauration**

**Catégorie statutaire/Corps**  
C / Adjoint technique PN

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

**RIFSEEP**  
Groupe 2

**Emploi(s) –type**  
Agent de restauration

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

**Localisation administrative et géographique / Affectation**

CRS 42 SAINT HERBLAIN, place du maquis de SAFFRE, 44 800 SAINT HERBLAIN

**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 - requis	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - requis Savoir s'organiser / niveau pratique - à acquérir Savoir travailler en équipe / niveau pratique - requis	Savoir accueillir / niveau pratique - requis Savoir s'adapter / niveau pratique - requis Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - requis
<b>Autre</b> : Connaître le droit en matière d'hygiène et sécurité		

**Durée attendue sur le poste** : Minimum 2 ANS