

**FICHE DE POSTE**

**Intitulé de l'emploi :**

**AGENT DE RESTAURATION A LA CRS N° 41**

**Catégorie statutaire / Corps**

Catégorie C / Adjoint Technique

**Groupe RIFSEEP**

Groupe 2

**Domaine(s) fonctionnel(s)**

Logistique et technique opérationnelle

EFR-CAIOM

EFR-Permanent

CAIOM - Tremplin

Emploi-fonctionnel

de la filière technique, sociale  
ou SIC

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

Agent de restauration / LOG014 A

Poste substitué

**Fondement(s) juridique(s) du recrutement sur contrat, le cas échéant :**

1° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984

2° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984

3° de l'article 4 de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984

Article 6 de la loi n° 84-16 du 11 janvier 1984

Article 6 bis de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984

**Localisation administrative et géographique / Affectation**

**CRS N° 41 – 85 rue Henri Bergson – 37540 SAINT-CYR-SUR-LOIRE**

### **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.
- Entretien 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.
- Port de charges lourdes et horaires variables.

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir appliquer la réglementation <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	
Autres : Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité.		

### Votre environnement professionnel

- Activités du service**

Le service assuré, se déroule sur le site de la CRS N° 41, sise 85 rue Henri Bergson 37540 SAINT-CYR-SUR-LOIRE

Le travail s'effectue d'une part à résidence, confection et service des repas de l'unité, et d'autre part en déplacement avec l'unité

- Composition et effectifs du service**

1 brigadier-chef responsable synergie Mess/Foyer – 1 brigadier-chef – 2 brigadiers – 1 gardien de la paix – 4 OC – 1 APST – 16 AT

- Liaisons hiérarchiques**

Responsable du service et commandant d'Unité

- Liaisons fonctionnelles**

Le service général, le secrétariat et le commandant d'unité

**Durée attendue sur le poste : 3 ans**

**Vos perspectives :**

Evolution statutaire et possibilité d'occuper les fonctions de cuisinier suite au concours ATP2

**Liste des pièces requises pour déposer une candidature :**

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible sur MOB-MI ou la PEP

**Qui contacter :**

Chef de service – adresse fonctionnelle secrétariat r

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 20/01/2020