

Intitulé du poste Agent polyvalent de restauration	Catégorie statutaire/Corps C / TECHNIQUE
Domaine(s) fonctionnel(s) Logistique et technique opérationnelle	Groupe RIFSEEP 2
Emploi(s) –type Agent de restauration et d'intendance	Code(s) fiche de l'emploi-type LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

Région de gendarmerie de Bretagne

Escadron 21/3 de gendarmerie mobile
Cercle mixte de gendarmerie mobile de Mont Saint Aignan
Quartier LEGROS 45 avenue du mont aux malades
76130 MONT SAINT AIGNAN

Vos activités principales

Accomplit, au choix du directeur du cercle mixte, les taches d'un des domaines suivants :

- réalise le conditionnement des buffets de hors d'œuvre, effectue la mise en place des petits-déjeuners, fromages, fruits et desserts; assure l'accueil, la distribution, et le service aux clients; effectue l'entretien et la décoration des locaux ((ranger la vaisselle, laver les sols de la salle a manger, du local plonge, des abords, buanderie, toilettes ... : passer l'aspirateur et la serpillière quotidiennement, effectuer le grand ménage pendant les petites vacances (vitres, plinthes, portes et murs) met en œuvre les technique des préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène(relevé des températures du réfrigérateur) ; nettoie la vaisselle et les ustensiles(pré lavage manuel et manuel) ; prépare et met en place les salles de restauration ; assure la mise en place et le service des repas particuliers et cocktails ; connaît les techniques de service en salle ; assure l'entretien et la mise en place des chambres de l'hôtel

Effectue le nettoyage et le repassage des tenues de cuisine.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Disponibilité ; travail en journée continue ; discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve.
38 heures sur 5 jours. 16 jours artt- régime indemnitaire du ministère de l'intérieur.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - à <i>acquérir</i>	Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau maîtrise - <i>requis</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir communiquer / niveau maîtrise - <i>requis</i>
Connaître les règles en matière d'hygiène et de sécurité au travail(HSIE) et en matière d'hygiène alimentaire (HACCP).	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau maîtrise - <i>requis</i>
Connaître les technique de vente et de service en salle de restauration. Connaître les techniques d'entretien des locaux et de lingerie.		
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Votre environnement professionnel

- **Activités du service : Service à l'assiette, service buffet froid et chaud, cocktail, lunch, service semi-gastronomique, service en plonge et de blanchisserie.**
- **Composition et effectifs du service : un directeur, un directeur adjoint, un gérant d'activité, deux cuisiniers et un chef de salle.**
- **Liaisons hiérarchiques : chef de service.**
- **Liaisons fonctionnelles : serveur**

Vos perspectives

Passer les diplômes civils en relation avec votre activité.

Qui contacter ?

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 27/09/2019

CODE UNITÉ : 13274

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