

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :

AGENT DE RESTAURATION A LA CRS 52

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° 52 SANCERRE - 456 Avenue de Verdun - 18300 SANCERRE

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.
- Volume horaire : 40h30 hebdomadaires

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°52.

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**

2 Brigadiers-chefs, 3 Brigadiers, 1 contrôleur des services techniques.

4 ouvriers Cuisiniers. 17 adjoints techniques

- **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 c

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 27/02/2020