

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 17/3 de gendarmerie mobile
Cercle mixte de gendarmerie mobile de Mayenne
23 avenue Hoche bp 40109 53103 Mayenne cedex

Vos activités principales

Accomplit, au choix du directeur du cercle mixte, les tâches 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 à 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 techniques de 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

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>à 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 techniques 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) : 02/09/2019

CODE UNITÉ : 13281

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