

**FICHE DE POSTE****Intitulé de l'emploi :**

Serveur

**Catégorie statutaire / Corps**

C / Technique

**Groupe RIFSEEP**

2

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

Logistique et technique opérationnelle

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

Agent de restauration - d'intendance / LOG014A

 EFR-CAIOM EFR-Permanent CAIOM - Tremplin n Emploi-fonctionnel

de la filière technique, sociale ou SIC

 Poste substituéLe poste est-il ouvert aux contractuels ?  Oui  Non

Sur le fondement de la loi n°84-16 du 11 janvier 1984, cocher le ou les article(s) sur le(s)quel(s) s'appuie le recrutement sur contrat :

<input type="checkbox"/> 1° de l'article	<input type="checkbox"/> Article 6 bis	<input type="checkbox"/> Article 6 sexies
<input type="checkbox"/> 2° de l'article 4	<input type="checkbox"/> Article 6 quater	<input type="checkbox"/> Article 7 bis
<input type="checkbox"/> Article 6	<input type="checkbox"/> Article 6 quinquies	

**Localisation administrative et géographique / Affectation**

Ecole de gendarmerie de Tulle – caserne la Bachellerie – 35 boulevard Jean Moulin – 19012 Tulle Cedex

**Vos activités principales**

Percevoir les denrées alimentaires

Effectuer un contrôle qualitatif et quantitatif des denrées

Déconditionner les denrées

Distribuer les denrées à la rampe, servir les denrées à l'assiette et pour les réceptions

Respecter les normes H.A.C.C.P.

Entretenir les matériels de service, la vaisselle, les locaux, le mobilier, la plonge

Gérer ponctuellement les personnels de soutien lors des tâches d'entretien de vaisselle, des salles à manger et du mobilier

Effectuer la maintenance (propreté et service) liés à l'hôtellerie

**Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions**

Horaires variables (cycle de travail atypique)

Horaires pouvant être adaptés selon les besoins du service

Travail le week-end

Régime indemnitaire du Ministère de l'Intérieur

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité Règlement de la prévention HSCT et HACCP Utilisation d'outils, matériels ou produits spécifiques	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Avoir le sens des relations humaines</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Élaboration et distribution des repas aux élèves et personnels d'encadrement

- **Composition et effectifs du service**

6 sous-officiers

30 personnels de catégorie C

1 ouvrier d'état

2 gendarmes adjoints volontaires

personnels de statut privé

- **Liaisons hiérarchiques**

Gérant de l'activité restauration

Directeur du cercle mixte et son adjoint

- **Liaisons fonctionnelles**

Unités et services de l'école

**Durée attendue sur le poste** : 3 à 5 ans

### Vos perspectives :

Avancement de grade dans le cadre du statut

Formation continue

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

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

### Date limite de dépôt des candidatures :

**Date de mise à jour de la fiche de poste** : 11/01/2019

Code poste AGORH@ : 126888660

Code unité : 12595