

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :****AGENT DE RESTAURATION – CRS 18 POITIERS****Catégorie statutaire / Corps**Catégorie C
ADJOINT TECHNIQUE IOM**Groupe RIFSEEP**

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 – d'intendance / LOG014A

 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 :

 1° de l'article Article 6 bis Article 6 sexies 2° de l'article 4 Article 6 quater Article 7 bis Article 6 Article 6 quinquies**Localisation administrative et géographique / Affectation****DCCRS/ CRS n° 18 POITIERS 2 Rue du Général Chêne - BP 643 - 86023 POITIERS CEDEX - Service de l'ordinaire****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, nettoyer la vaisselle et les matériels de la 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.
 Horaire de travail : 40 h 30 - 29 RTT

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 pratique - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Acheminement des repas et préparation sur le terrain
Préparation des menus et des salles
Conditionnement des menus
Répartition des plats
Service en salle sur site, en déplacement et sur le terrain
Desserte
Nettoyages
Vérification et rangement du matériel
Manutention des denrées et matériels
Manutention des matériels et denrées
Acheminement des repas et préparations sur le terrain.

- **Composition et effectifs du service**

3 Fonctionnaires CEA – 3 ouvriers cuisiniers - 1 ATP2 Cuisine – 16 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Gérants du service de l'ordinaire - Commandant d'Unité ou son Adjoint

- **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs extérieurs – autres unités CRS

Durée attendue sur le poste : 3 ans minimum

Vos perspectives :

Evolution statutaire dans le corps des adjoints techniques

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 (JJ/MM/AAAA) : 04/05/2021