

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

Agent de restauration à la CRS 54

**Catégorie statutaire / Corps**

Adjoint technique IOM/ Catégorie C

**Groupe RIFSEEP**

2

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

Logistique et technique opérationnelle

 EFR-CAIOM EFR-Permanent CAIOM - Tremplin Emploi-fonctionnelde 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 :

<input type="checkbox"/> 1° de l'article 4	<input type="checkbox"/> Article 6 bis	<input type="checkbox"/> Article 6 sexies
<input checked="" 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**

CRS N°54 - 459 rue Saint Pierre- 13005 MARSEILLE

### **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.

Assure le lien avec les autres services sur son domaine.

Activités annexes ponctuelles :

Renfort au service en salle à manger et en réception, 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.

Horaires de travail variables: 40 h 30 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 pratique - requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - à acquérir</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique <i>- requis</i>
	Savoir-faire au choix <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	
Autres :		

### Votre environnement professionnel

- Activités du service**

Le service de l'Ordinaire a en charge l'élaboration des repas de la compagnie en déplacement comme à résidence. Trois repas par jour pour le déplacement et deux à résidence si besoin du service. Ces repas peuvent être consommés sur place ou peuvent être acheminés sur le lieu d'emploi de la compagnie.

- Composition et effectifs du service**

Le service est dirigé par un Chef synergie mess / foyer et un voire plusieurs adjoints fonctionnaires de police actifs, qui ont en charge d'encadrer et de gérer les ouvriers cuisiniers et les adjoints techniques.

5 cuisiniers et 19 Adjoints techniques à l'Unité.

- Liaisons hiérarchiques**

Le Chef Synergie MESS FOYER- Les Gérants- Le Commandant d'unité et son Adjoint.

- Liaisons fonctionnelles**

N+1 / N+2

**Durée attendue sur le poste :** minimum 3 ans

**Vos perspectives :**

Evolution statutaire

**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 :**

Le service MESS FOYER de la CRS 54 au 04.65.58.51.54  
Adresse fonctionnelle : [crs54-mess-dzmarseille-dccrs@interieur.gouv.fr](mailto:crs54-mess-dzmarseille-dccrs@interieur.gouv.fr).

**Date limite de dépôt des candidatures :**

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 16/04/2021