

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :****AGENT de RESTAURATION
CRS 55 MARSEILLE****Catégorie statutaire / Corps**

Cat C /Adjoint Technique

Groupe RIFSEEP

Groupe 2

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et Technique Opérationnelle

Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi-typeAgent de restauration - d'intendance
LOG014A EFR-CAIOM EFR-Permanent CAIOM - Tremplin Emploi-fonctionnel**de la filière technique, sociale
ou SIC** Poste substitué**Le 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 55 MARSEILLE – 178 Avenue de la Croix Rouge - BP 30091 - 13382 Marseille Cedex 13

Vos activités principales

Seconder les personnels cuisiniers, gère l'ensemble des approvisionnements, élaborer et préparer 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.

Entretenir les locaux cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle, les matériels de cuisine et les salles de restauration.

Aide à la préparation des réceptions

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. Formation HACCP.

Permanences week-end, bonne présentation. Tenue et hygiène irréprochable, grande disponibilité et polyvalence.

Employé à résidence et en déplacement. Structure qui effectue des déplacements hors région.

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

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Le service 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 de 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 gérant 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.

4 ouvriers cuisiniers et 18 Adjoints Techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

- Placé sous l'autorité directe du gérant du mess, de ses adjoints, de l'ouvrier cuisinier chef d'équipe et de l'ouvrier cuisinier.

- **Liaisons fonctionnelles**

Ensemble des personnels composant la synergie Mess/Foyer-Ouvriers cuisiniers-Personnels de l'unité

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 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 Commandant de Compagnie, son adjoint ou le Chef de Secrétariat

☎ 04.65.58.50.65

✉ crs55-sec-dzmarseille-dccrs@interieur.gouv.fr

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste : (18/02/2021)