

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

Agent de restauration CRS 58 Perpignan

**Catégorie statutaire / Corps**

C / Adjoint Technique IOM

**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° 58 – 120 avenue Émile ROUDAYRE - BP 70601 – 66050 PERPIGNAN

## **Vos activités principales**

### Activités du MESS

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.

Entretien des locaux cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine.

### Activités du FOYER

Assurer le service des consommations au foyer de la structure, à résidence et en déplacement.

Gérer le stock de l'avance barman.

Gérer la caisse de l'avance barman.

Préparer les déplacements du service foyer, organisation des réceptions

Conduite de véhicule en déplacement pour se rendre sur le lieu d'emploi.

## **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.

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir appliquer la réglementation</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir accueillir</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>S'avoir s'exprimer oralement</b> <i>/ niveau initié - requis</i>
	<b>Savoir analyser</b> <i>/ niveau initié - requis</i>	<b>Savoir communiquer</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres : Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique / requis		

### Votre environnement professionnel

- Activités du service**

- Assistance à l'Ouvrier Cuisinier, chef de cuisine
- Élaboration de deux repas quotidiens à résidence ou trois repas en déplacement
- Confection repas chaud sur place/chaud à emporter/froid
- Prise en compte de l'équipement de restauration mis à disposition dans cantonnement
- Prise en subsistance complète de la CRS, de plusieurs CRS
- Renfort équipe de restauration extérieure à la CRS, lors de réceptions officielles
- Gestion des approvisionnements
- Assurer l'entretien des locaux et matériels professionnels
  
- Vente de boissons, de barres chocolatées et gourmandises
- Gestion des stocks à résidence et en déplacement
- Assurer l'entretien des locaux et du matériel professionnel
- Assurer l'encaissement du numéraire

- Composition et effectifs du service**

Le service est dirigé par un fonctionnaire de police actif, et ses adjoints : 2 fonctionnaires de police actifs, 1 ouvrier-cuisinier et 1 agent principal des services techniques. Ils ont en charge d'encadrer et de gérer 3 ouvriers-cuisiniers, 3 adjoints techniques principaux spécialité « cuisine » et environ 16 adjoints techniques.

- Liaisons hiérarchiques**

Les ouvriers-cuisiniers  
 Le gérant de la Synergie MESS/Foyer  
 Le responsable hiérarchique est le Commandant de compagnie et son adjoint.

- Liaisons fonctionnelles**

Chef de la Synergie ou son adjoint.

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

**Vos perspectives :**

ÉVOLUTION 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 standard de l'unité, demander le chef de la Synergie ou ses adjoints au 04.68.61.79.20 – Adresse fonctionnelle : [crs58-synergie-dzmarseille-dccrs@interieur.gouv.fr](mailto:crs58-synergie-dzmarseille-dccrs@interieur.gouv.fr)

**Date limite de dépôt des candidatures :**

Date de mise à jour de la fiche de poste : 13/04/2020