

**FICHE DE POSTE****Intitulé de l'emploi :****Agent de restauration CRS N°6 NICE****Catégorie statutaire / Corps**Adjoint Technique -  
Catégorie C**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 :

<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°6  
396 AVENUE PIERRE SAUVAIGO  
06700 SAINT LAURENT DU VAR

### **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 sur le terrain.

Dresser les tables, servir en salle à manger et en réception.

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

## 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 appliquer la réglementation</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Faire preuve de rigueur et de méthode</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir travailler en équipe</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 communiquer</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres : Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire		

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

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  
 Acheminement des repas et préparation sur le terrain.

- **Composition et effectifs du service**

- 

3 gradés et gardiens  
 3 ouvriers-cuisiniers

2 ATP2 Cuisine

14 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Commandant d'unité ou le Capitaine adjoint – Gérant, chef du service Synergie Mess/Foyer - adjoint et gérants

- **Liaisons fonctionnelles**

- Chef du service, et  
 - Commandant d'unité ou Capitaine adjoint

**Durée attendue sur le poste :** 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 :**

Poste de police (demander la gérance) : 04.93.19.34.50  
Mail : crs06-sec-dzmarseille-dccrs@interieur.gouv.fr

**Date limite de dépôt des candidatures :** 23/04/2021

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 02/03/2021