

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :****Agent de restauration CRS 26 Toulouse****Catégorie statutaire / Corps**

Catégorie C / ATIOM

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 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 n° 26 TOULOUSE « Casernement Joël Le Goff » - 86 chemin du Commandant Joël Le Goff – 31100 TOULOUSE

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
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir appliquer la réglementation <i>/ niveau pratique - requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <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 communiquer <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**

- Un pool gérance : 1 Brigadier chef, chef du service Synergie Mess/Foyer – 1 Brigadier, adjoint au chef du service
- 1 Brigadier, gérant synergie - 1 APST, adjoint au gérant synergie - 1 ATIOM, affecté à la gérance – 1 Adjoint Administratif IOM, secrétaire
- 1 Ouvrier cuisinier - 2 ATIOM P2 cuisine
- 14 Adjointes techniques IOM (dont 1 agent de restauration recruté par voie du PACTE)

- **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 de la CRS 26 : 05.36.47.75.26 ou le Gérant, chef de la synergie Mess/Foyer
- Gérant de la synergie Mess/Foyer : 05.36.47.75.29

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 22/02/2021