

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :
AGENT de RESTAURATION - CRS 29 LANNEMEZAN

Catégorie statutaire / Corps
C (Adjoint technique IOM)

Groupe RIFSEEP
Groupe 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 - 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 29 LANNEMEZAN – 526 RUE CARNOT 65300 LANNEMEZAN

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.

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

Assure le lien avec les autres services sur son domaine

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 régions

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 <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - 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**

1 Brigadier-Chef – 3 Gardiens de la paix – et 1 APST qui ont en charge d'encadrer et de gérer, 1 Adjoint Administratif Principal 2, 2 Ouvriers cuisiniers – 2 Adjoints Techniques Principaux cuisiniers 1 et 2 –

13 Adjoints Techniques Principaux 2 – 5 Adjoints Techniques

- Liaisons hiérarchiques**

Chef de la Synergie Mess/Foyer.

Commandant d'unité ou son adjoint.

- Liaisons fonctionnelles**

N + 1 et 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 :

Poste de police de l'unité 05 62 50 12 29 (demander le Commandant d'unité ou le Capitaine adjoint)
adresse fonctionnelle : crs29-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) : 15/04/2021