

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

AGENT DE RESTAURATION CRS 59 OLLIOULES

Catégorie statutaire / Corps

ATIOM / C

Groupe RIFSEEP 2**Domaine(s) fonctionnel(s)**

LOGISTIQUE ET TECHNIQUE OPERATIONNELLE

 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 LOGO14A

 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 59 - DOMAINE CASTEL'OMBRE - 232 ALLEE MARGUERITE - 83190 OLLIOULES

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.

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 - requis</i> | Savoir travailler en équipe <i>/ niveau maîtrise - requis</i> | Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i> |
| | Savoir s'organiser <i>/ niveau maîtrise - requis</i> | Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i> |
| | | Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i> |
| | | |
| | | |
| | | |
| Autres : | | |

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

confection des repas

- **Composition et effectifs du service**

1 chef synergie , 4 adjoints, 5 cuisiniers dont 1 chef d'équipe et 1 adjoint, 14 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

N+1 Gérant synergie

N+2 Commandant de Compagnie

- **Liaisons fonctionnelles**

N+1 Gérant synergie

N+2 Commandant de Compagnie

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Vos perspectives : Evolution dans le corps des ATIOM

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 :

Bureau de la gérance 04 04 11 52 30

adresse fonctionnelle : crs59-mess-dzmarseille-dccrs@interieur.gouv.fr

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (05/03/2021) :