

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

agent polyvalent de restauration

Catégorie statutaire / Corps

CTECH/contractuel

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 / LOG 014A / RIME :
FPELOG04 Poste substituéLe poste est-il ouvert aux contractuels ? Oui NonSur 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	<input type="checkbox"/> Article 6 bis	<input type="checkbox"/> Article 6 sexies
<input 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 / AffectationAvenue du Colonel Puyaubert – Le Ségala -46500 GRAMAT / Centre national d'instruction cynophile de la
gendarmerie

Vos activités principales

- assurer le service au comptoir et/ou en salle ;
- assurer le service au comptoir et/ou en salle ;
- assurer l'entretien courant du comptoir, de la salle, du matériel et de la vaisselle ;
- assurer le nettoyage et l'entretien du petit matériel ;
- assurer le nettoyage et l'entretien de la partie hébergement ;
- assister le responsable pour les inventaires ;
- réaliser des prestations particulières (banquet, cocktail, repas...) sur demande ;
- veiller à l'application de la réglementation propre à son domaine d'emploi ;
- tenir la caisse ;

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

- travail à des horaires particuliers
- permis VL
- le régime indemnitaire est celui du ministère de l'intérieur ;
- le cycle de travail est de 38 heures par semaine avec attribution de 16 jours de réduction de temps de travail (RTT).
- horaires variables

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître les techniques du service <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
		S'avoir s'exprimer oralement <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

Votre environnement professionnel

• Activités du service

L'équipe assure le service en salle et au comptoir ainsi que l'entretien des parties restauration et hébergement.

• Composition et effectifs du service

- 1 directeur cercle mixte (sous-officier)
- 1 gérant (sous-officier)
- 1 chef de cuisine (civil) - 3 cuisiniers (2 civils – 1 gendarme adjoint volontaire)
- 1 chef de salle (civil) - 3 serveurs (2 civils – 1 gendarme adjoint volontaire)

• Liaisons hiérarchiques

- directeur du cercle mixte, en son absence le gérant
- chef de cuisine et chef de salle

• Liaisons fonctionnelles

tous les personnels du cercle mixte, les consommateurs.

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

Vos perspectives :

Possibilité de stage HACCP
Adaptation des compétences en lien avec les évolutions du poste

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 :

directeur du cercle mixte : 05.65.10.16.99 – cmg.cnicg@gendarmerie.interieur.gouv.fr
section commandement/personnel civil : 05.65.10.14.39 - cnicg+brh.civil@gendarmerie.interieur.gouv.fr

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 07/12/2020
poste Agorh@ : 10063835 – code unité : 12594