

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

SERVEUR/AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Catégorie statutaire / Corps
CAT.C/Adjoint technique de l'intérieur**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 et 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	<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 / Affectation

Centre National d'Entraînement des Forces de Gendarmerie (CNEFG) – Caserne Général DUPUY – Route du Val de l'Isle – BP 84 - 24110 SAINT ASTIER (DORDOGNE)

Vos activités principales

- Responsable de l'entretien du matériel mis à sa disposition, il veille à l'application des règles d'hygiène, à la bonne tenue des locaux, à la propreté de sa tenue vestimentaire, à la propreté des présentoirs de la chaîne d'alimentation.
- Il effectue le service avec les responsables de salle à la distribution du self et/ou de la salle du chef de Centre ou des salles prestigieuses ainsi que du nettoyage;
- Il réalise un service à l'assiette pour les repas spéciaux ou d'autorité et préparations diverses en salle;
- Informe le gérant de la restauration, ou son adjoint, de tout problème rencontré, veille à la concordance de la feuille d'effectif journalier et rend compte de toute variante;
- A la fin du service du soir et des week-ends, il rend compte de son départ au gérant de permanence et contrôle la fermeture des portes du self;
- Pour des raisons de service, il peut être amené à servir à la distribution au self, à aider à la perception et au rangement des livraisons du magasin, à travailler dans une autre salle ou sur des prestations annexes sur le service du midi ou sur celui du soir, à travailler en coupure selon les nécessités de service;
- Assure la distribution des petits déjeuners, le lavage de la vaisselle, le nettoyage et l'entretien de la plonge et participe au nettoyage des locaux du cercle en général.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Le régime indemnitaire est celui du Ministère de l'Intérieur ;

La durée hebdomadaire de travail est de 38h ;

Le cycle de travail s'effectue en horaires décalés avec des plages fixes et variables avec une pause méridienne la semaine, les week-ends et jours fériés.

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 pratique - requis</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
Savoir utiliser une machine à plonge automatisée <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaître les techniques de service à l'assiette <i>/ niveau maîtrise - requis</i>		Savoir communiquer <i>/ niveau pratique - requis</i>
Savoir réceptionner et contrôler des produits <i>/ niveau maîtrise - requis</i>		
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - requis</i>		
<i>Autres : Connaître les règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire /niveau pratique – à acquérir</i>		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Situé dans l'enceinte du CNEFG, le cercle mixte se trouve dans un bâtiment de 5400 m², construit en 2008. Il se décline en 4 activités principales :

- restauration : sous forme d'un self de 650 places assises, prévu pour l'alimentation matin, midi et soir d'environ 700 stagiaires et 100 permanents.
- hébergement : le bâtiment 033 composé de 23 chambres pour les renforts et militaires.
- hôtellerie : composée de 12 chambres VIP situées aux bâtiments 164 - 165 et 166.
- bars : un bar stagiaires d'une capacité de 700 personnes et d'une salle de détente des permanents d'une capacité de 80 pax.
- comptoir des ventes : propose toutes sortes d'articles vestimentaires, de confort et de première nécessité.
- cyber-café : permet à tous les stagiaires une connexion wifi 24H/24.

- **Composition et effectifs du service**

1 sous-officier, directeur du Cercle mixte;
 1 sous-officier, directeur adjoint;
 4 sous-officiers, gérants d'activités;
 13 gendarmes adjoints volontaires : barmen, serveurs ou secrétaires
 33 personnels civils

- **Liaisons hiérarchiques**

Gérant de l'activité restauration et le gérant de permanence
 Directeur du Cercle mixte

- **Liaisons fonctionnelles**

Internes au CNEFG : Division de l'Appui à la Formation et Division de la formation

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

Vos perspectives :

- Evolution au grade supérieur
- Valorisation de l'expérience : repas spéciaux et repas d'autorités
- Accès au corps des catégories B par la voie du concours interne (avec mutation)

Liste des pièces requises pour déposer une candidature :

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible sur MOB-MI ou la PEP

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste : 01/01/2021

Code poste aghora : 12627517

Code unité : 12591