

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :****AGENT DE RESTAURATION – CRS 22 - PÉRIGUEUX****Catégorie statutaire / Corps**Catégorie C
Adjoint technique IOM**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 / 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**DCCRS/ CRS CRS n° 22 Périgueux - 01 rue haute Saint-Georges - BP 9071 - 24 019 Périgueux cedex - Service de l'ordinaire****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, nettoyer la vaisselle et les matériels de la 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.

Horaire de travail : 40 h 30 - 29 RTT

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>	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 travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Acheminement des repas et préparation sur le terrain
Préparation des menus et des salles
Conditionnement des menu - 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 - Manutention des matériels et denrées
Acheminement des repas et préparations sur le terrain.

- **Composition et effectifs du service**

Un pool gérance + 4 ouvriers cuisiniers + 18 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Gérants du service de l'ordinaire - Commandant d'unité ou son adjoint

- **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs extérieurs - autres services de police - unités CRS

Durée attendue sur le poste : 3 ans minimum

Vos perspectives :

Évolution 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

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste : 04/05/2021