

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :
AGENT DE RESTAURATION A LA CRS N° 41

Catégorie statutaire / Corps
Catégorie C / Adjoint Technique

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 / LOG014 A

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 N° 41 – 85 rue Henri Bergson – 37540 SAINT-CYR-SUR-LOIRE

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 des locaux cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de 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.
- Port de charges lourdes et horaires variables.

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 maîtrise - requis</i>	Savoir accueillir <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>	
Autres :		

Votre environnement professionnel

- Activités du service**

Le service assuré, se déroule sur le site de la CRS N° 41, sise 85 rue Henri Bergson 37540 SAINT-CYR-SUR-LOIRE.

Le travail s'effectue d'une part à résidence, confection et service des repas de l'unité, et d'autre part en déplacement avec l'unité.

- Composition et effectifs du service**

1 Major responsable synergie Mess/Foyer – 1 brigadier-chef – 1 brigadier – 1 gardien de la paix – 3 OC – 1 APST – 2 ATP 2 spécialité cuisine - 17 AT

- Liaisons hiérarchiques**

Responsable du service et commandant d'Unité

- Liaisons fonctionnelles**

Le service général, le secrétariat et le commandant d'unité

Durée attendue sur le poste : 3 ANS

Vos perspectives :

Evolution statutaire et possibilité d'occuper les fonctions de cuisinier suite au concours ATP2

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 :

~~Chef de service xxxxx fonctionnelle xxxxxxxx 01 xxx xxx xxx xxx @interieur.gouv.fr
xxx 74 02 47 02 00 20~~

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 19/04/2021