

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :****AGENT DE RESTAURATION A LA CRS 42****Catégorie statutaire / Corps**
Catégorie C / Adjoint Technique**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 / LOG014 A

 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 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

DCCRS / CRS 42 Saint Herblain 1 place du maquis de SAFFRE 44800 SAINT HERBLAIN –

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.
- Entretien 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>
Connaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité / <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>	Savoir communiquer <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres : Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité.		

Votre environnement professionnel

- Activités du service**

Le service est basé sur le site de la CRS N°42 sise 1 PLACE DU MAQUIS DE SAFFRE 44800 SAINT HERBLAIN .

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 du service, 2 Brigadiers, 2 Gardiens de la Paix et 1 APST pour la partie Gérance

3 Ouvriers Cuisiniers, 1 APST Spécialité Cuisine, 1 ATP1 cuisine, 1 ATP2 cuisine et 14 Adjoints Techniques pour la partie Cuisine et Foyer et deux vacataires.

- 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 : Minimum 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 :

~~Chief de service : Eric RICHAVANT - Tél : 02 50 20 12 49
e-mail : eric.richavant@ixx.fr~~

Date limite de dépôt des candidatures :

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 22/04/2021