

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi :
Agent polyvalent de restauration - d'intendance

Catégorie statutaire / Corps
C/ Technique

Groupe RIFSEEP
2

Domaine(s) fonctionnel(s)
TECHNIQUE-LOGISTIQUE-MAINTENANCE

- 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
PERSONNEL DE PRESTATION HOTELIERE ET DE SERVICE /
FP2LOG05

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	<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

Région de gendarmerie du Grand Est
Cercle mixte
2 rue Albert Bettannier
BP 61061
57038 METZ cedex

Vos activités principales

L'agent sera chargé d'entretenir les locaux, de servir la clientèle et de réaliser la vaisselle du restaurant à travers les tâches suivantes :

- Appliquer les directives du supérieur hiérarchique direct ainsi que les règles d'hygiène ;
- Participer aux différents travaux d'entretien préparatoires au service (entretien des communs, hall d'accueil, toilettes, vestiaires, local déchet, salle de réunion) ;
- Ravitailler les buffets d'entrées, fromages et desserts ;
- Réaliser le service à table lors de prestations spécifiques ;
- Réaliser le nettoyage de la vaisselle du restaurant seul ou en équipe selon l'activité journalière ;
- Nettoyer et essuyer les tables et chaises à l'issue du service ;
- Réintégrer la vaisselle et le petit matériel de service propre dans leur emplacement d'origine (local matériel, consoles...) ;
- Remettre en état les locaux dédiés à la restauration ;
- Réaliser certains travaux de mise en place pour les prestations (pliage de serviettes, préparation de matériel, manutention et mise en place des tables, nappage de buffets ...).

– Missions complémentaires :

– Doit se tenir disponible pour assurer des prestations extraordinaires (Ste Geneviève, cocktails, cafés d'accueil, repas de famille...)

– Participer au service et à la plonge du restaurant lors des repas organisés le week-end.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Régime indemnitaire du ministère de l'intérieur
Horaire variable selon la réglementation en vigueur : 38 heures par semaine
27 jours de congés annuels + 16 jours de RTT + 1 jour gendarmerie
Travail certains soirs, jours fériés et week-end.

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau initié - requis</i>	Savoir s'organiser <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau maîtrise - requis</i>
Connaissances des règles de sécurité et d'hygiène <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance des techniques de service <i>/ niveau pratique - requis</i>		Savoir communiquer <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Le cercle mixte assure le service d'environ 220 couverts par jour, il est ouvert tous les jours du lundi au vendredi et certains week-end suivant une planification trimestrielle – 2 modes de services différents sont appliqués : le service à l'assiette ainsi que le passage en rampe de distribution en fonction des catégories de personnel.

L'activité restauration assure également des prestations officielles et privées en fonction de la demande et de l'activité.

La partie hébergement est composée de 10 chambres disposant chacune d'une salle de bain (douche et toilettes).

- **Composition et effectifs du service**

3 personnels dont :

– 1 responsable de salle

– 1 serveur plongeur

– 1 renfort « service »

- **Liaisons hiérarchiques**

Responsable de salle – gérant de l'activité restauration – gérant hôtel – directeur adjoint – directeur du cercle mixte

- **Liaisons fonctionnelles**

Vice président du conseil d'administration
président du conseil d'administration
autorité de tutelle

Durée attendue sur le poste : entre 5 et 6 ans