

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

Agent polyvalent de restauration

**Catégorie statutaire / Corps**

C / Technique

**Groupe RIFSEEP**

Groupe 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 et d'intendance

LOG 014 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 :

 1° de l'article Article 6 bis Article 6 sexies 2° de l'article 4 Article 6 quater Article 7 bis Article 6 Article 6 quinquies**Localisation administrative et géographique / Affectation**

École de gendarmerie de DIJON – Cercle-mixte

917 rue de l'aviation – 21600 LONGVIC CEDEX

**Vos activités principales**

Réalise le conditionnement des buffets de hors d'œuvre, effectue la mise en place des petits déjeuners, fromages, fruits et desserts ;

Effectue le dressage des entrées en cuisine.

Effectue le service aux différentes rampes de distribution ;

Effectue l'entretien et la décoration des locaux ;

Prépare et met en place les salles de restauration ;

Assure le cas échéant la mise en place et le service des repas particuliers et cocktails, ou au bar de l'école ;

Assure le cas échéant l'entretien et la mise en place des chambres de l'hôtel ;

Effectue le cas échéant le lavage, le séchage et le repassage des draps et serviettes des chambres de l'hôtel ; effectue le nettoyage et le repassage du linge de restauration ;

**Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions**

Horaires de travail selon plan de roulement, fonctionnement du service les week-ends et jours fériés, service de permanence.

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir appliquer la réglementation</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Avoir le sens des relations humaines</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir accueillir</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>
Autres : connaître la réglementation relative à l'hygiène alimentaire et à la sécurité et aux conditions de travail / <i>niveau pratique - à acquérir</i>		

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Directement subordonné au commandant de l'école, le cercle mixte est articulé autour de deux composantes : restauration / hébergement et activités loisirs au profit des cadres, des élèves et des stagiaires de l'école.

- **Composition et effectifs du service**

81 personnels civils et militaires (officier du corps technique et administratif, sous-officiers du corps technique et administratif, gendarmes adjoints volontaires, personnels civils techniques et administratifs).

- **Liaisons hiérarchiques**

Gérant de l'activité restauration  
Directeur du cercle mixte

- **Liaisons fonctionnelles**

En interne : tous les services de l'école

**Durée attendue sur le poste : 5 ans**

**Vos perspectives :** valorisation d'une expérience dans le périmètre de la Gendarmerie Nationale.