

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

Barman

Catégorie statutaire / Corps
C / TECHNIQUEGroupe RIFSEEP
Groupe 2**Domaine(s) fonctionnel(s)****TECHNIQUE – LOGISTIQUE - MAINTENANCE** 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 - FP2LOG05

 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 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 / AffectationEscadron de Gendarmerie Mobile
Cercle-mixte de Belfort
2 Avenue du Champ-de-Mars
90000 BELFORT

Vos activités principales

L'agent applique les directives du supérieur hiérarchique direct dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Les tâches sont déclinées de la façon suivante :

- Accueil de la clientèle ;
- Effectuer les différents travaux d'entretiens préparatoires au service (entretien des communs, hall d'accueil, toilettes, vestiaires, local déchets, salle de réunion) ;
- 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, arrosage des plantes ...) ;
- Ravitailler les buffets ;
- Réaliser la plonge seul ou en équipe et réintégrer le matériel dans leur emplacement d'origine ;
- Remettre en état les locaux dédiés à la restauration (nettoyer, essuyer tables et chaises) ;
- Capacités à occuper les fonctions de barman, maîtriser la gestion matérielle et financière de ce type de poste et en assurer le bon déroulement.
- Assurer la propreté du bar en permanence
- Avoir le souci du compte rendu en cas de difficulté au sein du service ou avec des personnels de l'unité ou avec la clientèle.

Missions complémentaires :

- Doit se tenir disponible pour assurer des prestations spécifiques dans le cadre de réception ;
- Réaliser des prestations lors des week-ends (repas d'amicales, de famille, dansant) ;
- Assister aux séances de formation interne.

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 les techniques culinaires et du service <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - 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>
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir analyser <i>/ niveau pratique - requis</i>	
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

- Restauration midi et occasionnellement le soir, les jours fériés et les week-ends.
- Bar matin, midi et occasionnellement le soir, les jours fériés et les week-ends.
- Hôtellerie

- **Composition et effectifs du service**

- 1 directeur ;
- 1 adjoint ;
- 2 cuisiniers ;
- 1 Barman.

- **Liaisons hiérarchiques**

Directeur du cercle mixte
Gérant du cercle-mixte

- **Liaisons fonctionnelles**

Autorité de tutelle
Président du conseil d'administration
Vice-président du conseil d'administration
Prestataires de service
Contrôle vétérinaire
Fournisseurs