

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

Agent de restauration – CRS 23 Charleville Mézières

**Catégorie statutaire / Corps**  
C / ADJOINT Technique IOM**Groupe RIFSEEP**  
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 – d'intendance

LOG014A

 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 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° 23 – 197, Rue de Warcq – BP 835 – 08011 CHARLEVILLE-MEZIERES Cedex 1 / Synergie MESS/FOYER.

### **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 à 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 et 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.
- Régime de travail mixte : 40h30 / semaine.

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir appliquer la réglementation</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir accueillir</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	
Autres : <b>Faire preuve de rigueur et de méthode</b> / niveau pratique - requis		

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

- Assurer la restauration de la Compagnie à résidence comme en déplacement.
- Assurer le service au Foyer Bar de la compagnie en cas de besoin à résidence ou en déplacement.

- **Composition et effectifs du service**

- 1 Major – Chef de Service – Responsable de la Synergie Ordinaire/Foyer,
- 3 Brigadiers – Gérants adjoints de la Synergie Ordinaire/Foyer,
- 1 APST – Gérant adjoint de la Synergie Ordinaire/Foyer,
- 1 Ouvrier Cuisinier,
- 1 APST – Option Cuisinier,
- 2 ATP2 – Option Cuisinier,
- 16 Adjoints Techniques – agents de restauration.

- **Liaisons hiérarchiques**

- Chef de service – Responsable de la Synergie Ordinaire/Foyer et les Gérants adjoints.

- **Liaisons fonctionnelles**

- Chef de service – Responsable de la Synergie Ordinaire/Foyer,
- Commandant de Compagnie.

**Durée attendue sur le poste** : minimum 2 ans.

**Vos perspectives** :  
Evolution statutaire.

