

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

CRS 33 /Adjoint au gérant du mess – foyer synergie

Catégorie statutaire / Corps

Catégorie C / Adjoint Technique

Groupe RIFSEEP

Groupe 1

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 – 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 / AffectationCRS 33 – 11, Avenue du Maréchal JUIN 5190 REIMS CEDEX
SYNERGIE MESS / FOYER

Vos activités principales

Gérer l'ensemble de l'approvisionnement des denrées et de l'équipement

Organiser la répartition des moyens

Assister le gérant dans l'élaboration des menus et la gestion administrative des personnels techniques

Renseigner l'application WINMESS et WINFOYER

Gérer les factures et pièces comptables, archivages

Peut-être amené à tenir une caisse contenant des espèces

Encadrer une équipe

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Permanences week-end, bonne présentation, disponibilité et polyvalence

Régime mixte : employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région

40h30h / semaine

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 s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
Avoir des compétences en informatique -bureautique <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'organiser <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaître le droit en matière d'hygiène et sécurité <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir manager <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Prise en subsistance des personnels de l'unité et des compagnies de passage ainsi que des autres personnels administratifs

- **Composition et effectifs du service**

1 Brigadier Chef, chef de la synergie mess/foyer
5 gérants dont 1 APST2
2 Ouvriers Cuisiniers
2 ADTIOM P2 Cuisiniers
1 ADTIOM P1
9 ADTIOM P2
7 ADTIOM

- **Liaisons hiérarchiques**

Le chef de la synergie mess/foyer

- **Liaisons fonctionnelles**

Le chef du service synergie mess/foyer

Les officiers

Durée attendue sur le poste : minimum 2 ans

Vos perspectives :

Evolution statutaire

Présentation aux concours et/ou examens professionnels pour accéder au grade supérieur

