

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

CRS 37 / Agent de restauration

Catégorie statutaire / CorpsCatégorie C
ADTIOM**Groupe RIFSEEP**

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 – 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 / AffectationCRS 37 – 21 rue de l'aubépine – BP 60050 – 67015 STRASBOURG Cedex
Mess / Foyer - Bar

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 en réception.

Entretien des locaux cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine.

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 mixte : 40h30/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 pratique - requis</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Restauration collective – Service Foyer-Bar

- **Composition et effectifs du service**

- 1 chef de la synergie
- 5 adjoints (gérants mess ou foyer)
- 5 OC / ADTIOM cuisiniers
- 17 ADTIOM

- **Liaisons hiérarchiques**

Chef de la synergie / adjoint / OC / ADTIOM cuisinier

- **Liaisons fonctionnelles**

Avec le chef de la synergie, les gérants et officiers de la CRS 37.

Durée attendue sur le poste : Minimum 2 ans.

Vos perspectives :

Evolution statutaire.