

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :****AGENT DE RESTAURATION – CRS 39****Catégorie statutaire / Corps****Catégorie C
ADTIOM****Groupe RIFSEEP****Groupe 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 et d'intendance
LOG014A** **Poste substitué****Le 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****CRS 39 - 11 rue du Général Leclerc - 54140 JARVILLE-LA-MALGRANGE**

Vos activités principales

Seconder les personnels cuisiniers, sortir les denrées pour la préparation des menus, élaborer, dresser 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 et les locaux annexes.

Comprendre le sens des différentes activités et le rôle de chacun dans une équipe

Organiser son poste de travail en appliquant les consignes

Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine, avoir le sens de l'observation.

Se mettre à la disposition des autres acteurs de la cuisine

S'intégrer dans une équipe hiérarchisée

Activités annexes ponctuelles :

Renfort au service foyer-bar, à résidence ou en déplacement.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Permanences week-end, bonne présentation, grande disponibilité et polyvalence.

Employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements réguliers hors région.

Fréquence et durée des déplacements : Réguliers - variables de quelques jours à un mois.

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 maîtrise - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau maîtrise - à acquérir</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Le service a pour activité principale la prise en subsistances d'unités à résidence et en déplacement. De plus, il accueille des passagers extérieurs (police urbaine, douane, gendarmerie, stages de formation...)

- **Composition et effectifs du service**

1 chef de synergie mess-foyer
2 gérants
3 gérants-adjoints
2 ouvriers-cuisiniers
2 adjoints techniques principaux spécialité cuisinier
17 adjoints techniques de l'Intérieur et de l'Outre-Mer spécialité restauration
1 apprenti

- **Liaisons hiérarchiques**

Avec le gérant et ses collaborateurs, le chef d'unité et l'équipe de commandement

- **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs...

Durée attendue sur le poste : Minimum 2 ans

Vos perspectives :

Evolution statutaire

