

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

AGENT DE RESTAURATION/CRS 40

Catégorie statutaire / Corps
C/Corps des adjoints techniques**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 – 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° 40 – 11 avenue François Mitterrand – 21370 PLOMBIERES-LES-DIJON

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,
entretenir des locaux cuisine et salle à manger,
nettoyer la vaisselle et le matériel de cuisine.

Activités annexes ponctuelles :

- renfort au foyer, au service foyer – bar, à résidence et/ou 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 de petites et longues durées hors région.

Régime mixte 40h30.

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

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

A résidence et en déplacement :

- le service de l'ordinaire est chargé d'assurer la subsistance de l'unité ou des unités déplacées,
- le service du foyer est chargé d'assurer le petit-déjeuner et l'accompagnement des repas.

- **Composition et effectifs du service**

Synergie ordinaire/foyer :

- 1 major : chef de la synergie ordinaire/foyer,
- 2 gardiens de la paix,
- 1 adjoint technique affecté à la gérance,
- 4 ouvriers cuisiniers,
- 1 adjoint technique principal spécialité « cuisine »,
- 15 adjoints techniques agents de restauration.

- **Liaisons hiérarchiques**

Au sein du service et avec le commandant d'unité ou son représentant.

- **Liaisons fonctionnelles**

Au sein des services de l'ordinaire et du foyer, les gérants ou leur adjoint.

Durée attendue sur le poste : minimum 2 ans

Vos perspectives :

Evolution statutaire.