

FICHE DE POSTE**Intitulé de l'emploi :****Serveur self et salles à manger cadres****Catégorie statutaire / Corps**
C/Adjoints techniques**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'intendanceLOG014A (Rérentiel des emplois du ministère)
FP2LOG04 (RIME) 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 checked="" 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 / AffectationEcole de gendarmerie
Cercle mixte
1 avenue du 109ème RI - BP 62084
52903 CHAUMONT Cedex 09

Vos activités principales

Affecté au cercle mixte de l'école de gendarmerie, l'agent :

- Assure le service en salle « cadres » (service à l'assiette) ou salle « élèves » (rampe de distribution self) selon l'activité ou le plan de charge de l'école.

- Assure des missions annexes :

Remplissage et entretien des machines à petits déjeuners . Mise en place des denrées pour la distribution (self) - Distribution des repas - Entretien des matériels, du sol de la zone de distribution et des tables de restauration - Mise en chauffe des matériels du self.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

jours travaillés : semaine et week-end et jours fériés en alternance

Station debout

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel d'un service de restauration collective <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'organiser <i>/ niveau maîtrise - à acquérir</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
Posséder des connaissances en matière d'hygiène et de sécurité <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau maîtrise - à acquérir</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau maîtrise - à acquérir</i>
Connaître la méthode HACCP <i>/ niveau maîtrise - à acquérir</i>		Goût du contact <i>/ niveau pratique - requis</i>
		Dynamisme <i>/ niveau pratique - requis</i>
		Disponibilité <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

- Confection des repas journaliers, service midi et soir pour un effectif rationnaire moyen de 500 couverts (maximum 900 couverts) avec mise en œuvre de la démarche HACCP.

- **Composition et effectifs du service**

- Le cercle mixte de l'école comporte un effectif de 31 personnels dont 8 militaires du corps de soutien technique et administratif de la gendarmerie et 23 personnels civils (22 adjoints techniques et 1 ouvrier d'état)

- **Liaisons hiérarchiques**

- Gérant de l'activité restauration ou son adjoint
- Directeur du cercle mixte

- **Liaisons fonctionnelles**