

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

Agent polyvalent de restauration

Catégorie statutaire / Corps

C / Technique

Groupe RIFSEEP

Groupe 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 et d'intendance

LOG 014 A

 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 :

 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**

École de gendarmerie de DIJON – Cercle-mixte

917 rue de l'aviation – 21600 LONGVIC CEDEX

Vos activités principales

Réalise le conditionnement des buffets de hors d'œuvre, effectue la mise en place des petits déjeuners, fromages, fruits et desserts ;

Effectue le dressage des entrées en cuisine.

Effectue le service aux différentes rampes de distribution ;

Effectue l'entretien et la décoration des locaux;

Prépare et met en place les salles de restauration ;

Assure le cas échéant la mise en place et le service des repas particuliers et cocktails, ou au bar de l'école ;

Assure le cas échéant l'entretien et la mise en place des chambres de l'hôtel ;

Effectue le cas échéant le lavage, le séchage et le repassage des draps et serviettes des chambres de l'hôtel ; effectue le nettoyage et le repassage du linge de restauration ;

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Horaires de travail selon plan de roulement, fonctionnement du service les week-ends et jours fériés, service de permanence.

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir appliquer la réglementation <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Avoir le sens des relations humaines <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>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>
Autres : connaître la réglementation relative à l'hygiène alimentaire et à la sécurité et aux conditions de travail / <i>niveau pratique - à acquérir</i>		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Directement subordonné au commandant de l'école, le cercle mixte est articulé autour de deux composantes : restauration / hébergement et activités loisirs au profit des cadres, des élèves et des stagiaires de l'école.

- **Composition et effectifs du service**

81 personnels civils et militaires (officier du corps technique et administratif, sous-officiers du corps technique et administratif, gendarmes adjoints volontaires, personnels civils techniques et administratifs).

- **Liaisons hiérarchiques**

Gérant de l'activité restauration
Directeur du cercle mixte

- **Liaisons fonctionnelles**

En interne : tous les services de l'école

Durée attendue sur le poste : 5 ans

Vos perspectives : valorisation d'une expérience dans le périmètre de la Gendarmerie Nationale.