

**FICHE DE POSTE****Intitulé de l'emploi :****CRS 30 / AGENT DE RESTAURATION****Catégorie statutaire / Corps**

C / ADTIOM

**Groupe RIFSEEP**

2

**Domaine(s) fonctionnel(s)****Logistique immobilière et technique** 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-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**

C.R.S. 30 CHATEL ST GERMAIN/MESS

CASERNE SERRET – BP 7005 CHATEL SAINT GERMAIN – 57161 MOULINS LES METZ

### **Vos activités principales**

Seconder les personnels cuisiniers, sur le casernement à résidence et en déplacement (120 jours environ), 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.

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, 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
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir appliquer la réglementation</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Faire preuve de rigueur et de méthode</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir accueillir</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Restauration collective d'un site accueillant des services de la Police Nationale sous commandement de la Direction Zonale Est et des services du Ministère de l'Éducation Nationale. L'activité d'une Compagnie Républicaine de Sécurité (C.R.S.) se déroule en majeure partie en déplacements opérationnels (plus de 2/3 du temps de travail annualisé). Ces déplacements concernent les personnels tenues, civils, les ouvriers cuisiniers, et les personnels agents techniques et spécialisés (PATS).

- **Composition et effectifs du service**

1 Major chef de service  
1 BC Adjoint  
1 Contrôleur gérant  
2 BC gérants  
1 BG gérant  
1 APST gérant  
1 AAP secrétaire  
8 OC  
3 ATP2 Option cuisine  
29 ADTIOM  
3 vacataires

- **Liaisons hiérarchiques**

Commandant d'Unité, Chef du Mess.

- **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs

**Durée attendue sur le poste** : Minimum 2 ans

### Vos perspectives :

Evolution statutaire

