

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

CRS 35 – Agent de restauration

Catégorie statutaire / Corps
C/ATIOM**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**

Logistique 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 :**

<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 35 – 1 rue Jean Nesmy 10000 TROYES / Synergie

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 livraisons 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.

Régime mixte.

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
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> Savoir-être au choix	Faire preuve de rigueur et de méthode <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Le Mess a pour activité principale la préparation et le service des repas de l'ensemble de la compagnie tant à résidence qu'en déplacement et doit également être en mesure d'assurer la subsistance d'autres unités (CRS ou autres) tant à résidence qu'en déplacement.

- **Composition et effectifs du service**

1 Major de Police, chef de la synergie mess/foyer
1 adjoint administratif affecté à la gérance
1 ADTIOM / APST 2ème catégorie affecté à la gérance
2 Gardiens de la paix affecté à la gérance
1 ADTIOM / APST 2ème catégorie adjoint responsable de cuisine
4 ADTIOM / spécialité cuisine
18 ADTIOM

- **Liaisons hiérarchiques**

Avec cuisiniers, les dépensiers, les gérants de la synergie Mess/Foyer, les Officiers et le Commandant d'unité.

- **Liaisons fonctionnelles**

Adjoints techniques Principaux – spécialité cuisine

Durée attendue sur le poste : minimum 2 ans

Vos perspectives :

Evolution statutaire.

Présentation aux concours et/ou examens professionnels pour accéder au grade supérieur.

