

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

CRS 43 / Agent de restauration

Catégorie statutaire / Corps

C/ Adjointes 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 – 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

C.R.S n°43/Intendance

Casernes d'uxelles – BP 40107 – 71321 CHALON-SUR-SAONE cedex

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 les locaux de cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle et matériels de cuisine.

Activités annexe ponctuelles :

Renfort au service foyer-bar, à résidence et en déplacement.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Bonne présentation, disponibilité et polyvalence.

Poste à résidence ou en déplacement

Horaire de travail 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 pratique - requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir analyser <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Service à 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**

2 brigadiers-chefs – 3 gardiens de la paix – 3 ouvriers cuisiniers - 1 APST2 gérant – 16 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

- 1) Le chef de cuisine
- 2) Le chef du service de l'intendance ou son représentant

- **Liaisons fonctionnelles**

Au sein du service de l'intendance, le gérant ou son adjoint

Durée attendue sur le poste : minimum 2 ans

Vos perspectives :

Evolution statutaire par concours.

