

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

CRS 44 / AGENT DE RESTAURATION

Catégorie statutaire / Corps
Adjoint technique
Catégorie C

Groupe RIFSEEP 2

Domaine(s) fonctionnel(s) :

Logistique et technique opérationnelle

 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 – d'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 :

CRS 44 - 22 Rue de la Porte Percy 89300 JOIGNY / Service du mess

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.
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
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir appliquer la réglementation <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	S'avoit s'exprimer oralement <i>/ niveau pratique - requis</i>
		Savoir communiquer <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service :**

A résidence et en déplacement, le service du mess est chargé d'assurer la subsistance de l'unité ou des unités déplacées.

- **Composition et effectifs du service :**

- 1 CST chef de la synergie mess/foyer
- 1 Brigadier : adjoint au chef de la synergie mess foyer
- 1 Brigadier : chargé de la gérance
- 1 APST : chargé de la gérance
- 3 Ouvriers cuisiniers
- 1 ATP1 spécialité cuisine
- 15 Adjointes techniques

- **Liaisons hiérarchiques :** Chef de la synergie et son adjoint.

- **Liaisons fonctionnelles :** Au sein du service.

Durée attendue sur le poste : Minimum 2 ans

Vos perspectives : Evolution statutaire.

