

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

Gérant de cercle-mixte

Catégorie statutaire / Corps
C / TECHNIQUEGroupe RIFSEEP
Groupe 1**Domaine(s) fonctionnel(s)****TECHNIQUE – LOGISTIQUE - MAINTENANCE** EFR-CAIOM EFR-Permanent CAIOM - Tremplin Emploi-fonctionnelde la filière technique, sociale
ou SIC**Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi-type**Responsable logistique
FP2LOG01 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 checked="" 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 / AffectationEscadron de Gendarmerie Mobile
Cercle-mixte de MACON
368 chemin de la Verchère
71850 CHARNAY- LES-MACON.

Vos activités principales

L'agent est chargé de seconder et suppléer la direction dans la gestion de l'activité de l'établissement:

- coordonne et supervise la mise en place en salle de restauration en fonction de l'effectif rationnaires, la remise au propre des 2 studios, de la réalisation du plan de nettoyage et de désinfection des serveurs et plongeurs qui sont des personnels détachés par l'escadron et qui changent régulièrement,
- réalise le service au bar de 9h00 à 10h15, durant le déjeuner et à raison de 2 fois par mois de 17h30 à 19h30,
- assure les ventes dans le respect de la réglementation (affichage des tarifs, quantités d'alcool servies, protection des mineurs),
- effectue les commandes, l'approvisionnement et l'inventaire hebdomadaire des produits du bar,
- procède au suivi et au stockage des marchandises bar,
- est responsable de l'avance bar qui s'élève à 2600€ et doit pour cela réaliser chaque semaine un contrôle de l'avance.
- est responsable de la gestion du linge de l'hôtellerie dont la remise au propre est sous-traitée par une entreprise extérieure: établissement des bons de linge et vérification à la livraison,
- participe à l'accueil téléphonique pour recenser les diverses réservations,
- reçoit les doléances et réclamations des clients, les traite directement et en rend compte au directeur
- être force de proposition et contribuer au développement de l'activité de l'établissement,
- applique la réglementation dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité,
- peut être amené à renforcer les effectifs.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Structure à taille humaine où la polyvalence est de mise,
milieu militaire,

savoir travailler en autonomie,

avoir l'esprit d'équipe,

le sens de l'accueil et de la relation client,

le goût des responsabilités,

être réactif: notre fonctionnement est sujet aux imprévus de service dû au statut de militaire de nos rationnaires,

savoir s'adapter du fait qu'une partie du personnel de l'équipe change chaque jour (serveurs, plongeur);

être flexible, de façon ponctuelle, vous pouvez être amené à travailler le soir et le week-end, cela reste l'exception mais c'est possible.

Régime indemnitaire du ministère de l'intérieur

Horaire variable selon la réglementation en vigueur : 38 heures par semaine

27 jours de congés annuels + 16 jours de RTT + 1 jour gendarmerie

Travail certains soirs, jours fériés et week-end.

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - requis</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i>
Avoir des compétences en informatique -bureautique <i>/ niveau pratique - requis</i>	Savoir appliquer la réglementation <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>
Avoir des compétences budgétaires et comptables <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir s'organiser <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	
Autres: Avoir le goût des responsabilités , chercher l'autonomie et acquérir une expérience professionnelle solide.		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Le cercle-mixte est composé de 3 activités:

- **une activité restauration:** service de petit déjeuner et de déjeuner du lundi au vendredi . Il est néanmoins possible d'activer le service restauration le soir et le week-end pour répondre à des besoins de service.

Des prestations privées au profit des militaires ou de leurs familles peuvent se rajouter au service quotidien (pots de départ, buffets , repas améliorés et officiels). Des repas en formule à emporter sont aussi proposés.

L'établissement réalise en moyenne 70 couverts par jour.

- **une activité bar:** ouverte de 9h00 à 10h 15, durant la pause déjeuner de 12h00 à la fin du service en salle et à raison de 2 fois par mois de 17h30 à 19 h30 (jours planifiés à l'avance).

La caisse bar fonctionne avec un système d'avance mise à disposition du gérant et qui doit être contrôlée grâce à un document établi à cet effet, une fois par semaine. Cette avance est composée des marchandises mises en vente au bar et d'un fond de caisse en numéraire., le tout représentant 2600€.

- **une activité hôtellerie:** le cercle possède 2 studios qu'il propose à la location pour les ayants droit et leurs familles.

L'entretien des studios est à la charge des personnels du service. Le nettoyage du linge est sous traité.

- **Composition et effectifs du service**

1 directeur du cercle-mixte

1 directeur adjoint

1 gérant

2 cuisiniers

et 1 ou plusieurs personnels détachés de l'escadron pour la réalisation du service et de la plonge , de l'entretien des studios: tâches auxquelles chaque membre du service doit apporter sa contribution quand cela s'avère nécessaire.