

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

GÉRANT DE CERCLE-MIXTE

Catégorie statutaire / Corps
C / TECHNIQUE

Groupe RIFSEEP

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 Saint-Etienne-lès-Remiremont
49 Rue des 5ème et 15ème
BCP 88200
ST-ETIENNE-LES-REMIREMONT

Vos activités principales

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

- manage l'équipe du cercle-mixte ;
- organise l'ensemble de la production des repas prévus par le cercle mixte ;
- gère le budget, tient la comptabilité et effectue les commandes ;
- assure le suivi administratif ;
- procède au suivi et au stockage des marchandises ;
- 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

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
Avoir des compétences budgétaires et comptables <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir appliquer la réglementation <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>/ niveau pratique - requis</i>
Connaître l'environnement professionnel <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	Savoir analyser <i>/ niveau pratique - à acquérir</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Activité restauration les jours ouvrés soit du lundi au vendredi midi
 Activité bar
 Activité hôtellerie (06 chambres de passage à ce jour)
 Repas officiels ou privés les week-end et jours fériés et prestations spéciales selon les demandes
 Service du petit déjeuner, déjeuner, dîner pour les stages d'instruction, missions et unités de passage.

- **Composition et effectifs du service**

1 directeur du cercle-mixte
 1 gérant du cercle-mixte
 2 cuisiniers
 2 personnels polyvalents
 Accueil d'un apprenti en cuisine pour la période scolaire 2019-2021
 Accueil ponctuel de stagiaires d'écoles hôtelières de la région dans le domaine du service et de la cuisine.
 Appel aux renforts de l'escadron pour le service en salle.

- **Liaisons hiérarchiques**

Directeur du cercle mixte

- **Liaisons fonctionnelles**

Autorité de tutelle
 Président du conseil d'administration
 Vice-président du conseil d'administration
 Prestataires de service
 Contrôle vétérinaire
 Fournisseurs