

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

GÉRANT DE CERCLE-MIXTE

Catégorie statutaire / Corps
TECHNIQUE / ADJOINT 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 quinques	

Localisation administrative et géographique / AffectationEscadron de Gendarmerie Mobile
Cercle-mixte d'Auxerre
2 Avenue de la Fontaine Sainte-Marguerite
89000 AUXERRE

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**

Le service restauration assure l'élaboration, le suivi et la distribution des préparations chaudes et froides pour le déjeuner du lundi au vendredi (éventuellement soir et week-end pour raisons de service). Le service est en charge de la réception, du stockage et de la gestion des denrées alimentaires, ainsi que des produits d'entretien. Des prestations privées au profit des militaires ou de leurs familles peuvent se rajouter au service quotidien (pots de départ, buffets à emporter, Repas améliorés et officiels. Le chef de cuisine peut-être amené à gérer l'encadrement des stagiaires du lycée Vauban (occasionnellement).

- **Composition et effectifs du service**

- 1 directeur du cercle-mixte
- 1 gérant du cercle-mixte
- 2 cuisiniers
- 2 personnels polyvalents

- **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