

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

GÉRANT 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  NonSur 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**Escadron de Gendarmerie Mobile  
Cercle-mixte de Reims  
Caserne Drouet d'Erlon  
33 Rue du Général Carré  
51100 REIMS

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

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Dans le cadre générale :

Trois salles de restauration pour une capacité d'accueil de 150 personnes

Établissement ouvert 5 jours par semaine et uniquement pour le repas de midi. Moyenne de rations 60 repas par jours

Dans le cadre de prestations particulières :

Prestations particulières pour les besoins opérationnelles des unités (tous les jours de la semaine, pour le repas du matin, du midi et du soir)

Prestations particulières dans le cadre de l'activité de l'hôtellerie (tous les jours de la semaine, pour le repas du matin, du midi et du soir)

Prestations particulières dans le cadre privé et officiel (tous les jours de la semaine, pour le repas du matin, du midi et du soir)

- **Composition et effectifs du service**

1 directeur du cercle-mixte

1 gérant du cercle-mixte

3 cuisiniers

- **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