

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

CRS33 - Agent de restauration

Catégorie statutaire / Corps

C / Adjoint Technique

Groupe RIFSEEP

2

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

 EFR-CAIOM EFR-Permanent CAIOM - Tremplin Emploi-fonctionnelde la filière technique, sociale
ou SIC**Emploi(s) type / Code(s) fiche de l'emploi-type**

Agent de restauration - 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 :

 1° de l'article Article 6 bis Article 6 sexies 2° de l'article 4 Article 6 quater Article 7 bis Article 6 Article 6 quinquies**Localisation administrative et géographique / Affectation**CRS 33 – 11, Avenue du Maréchal JUIN 51090 REIMS Cedex
SYNERGIE MESS/FOYER

Vos activités principales

Seconder les personnels cuisiniers, sortir les denrées pour la préparation des menus, élaborer et confectionner les repas à résidence et 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.

Entretenir les 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.

Régime mixte : employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région.

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 maîtrise - requis</i>	Savoir accueillir <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir s'organiser <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	Savoir s'adapter <i>/ niveau pratique - requis</i>
	Savoir travailler en équipe <i>/ niveau maîtrise - requis</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	faire preuve de rigueur et de méthode <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Restauration et foyer

- **Composition et effectifs du service**

1 Brigadier Chef, chef de la synergie MESS/FOYER

5 gérants du service dont 1 APST 2

2 Ouvriers Cuisiniers

2 ADTIOM P2 Cuisiniers

1 ADTIOM P1

9 ADTIOM P2

6 ADTIOM

- **Liaisons hiérarchiques**

Le chef du service synergie MESS/FOYER

- **Liaisons fonctionnelles**

Le chef du service synergie MESS/FOYER

Les Officiers

Durée attendue sur le poste : minimum 2 ans

Vos perspectives :

Evolution statutaire

Présentation aux concours et/ou examens professionnels pour accéder au grade supérieur