

**FICHE DE POSTE****Intitulé de l'emploi :****AGENT DE RESTAURATION – CRS 19 LA ROCHELLE****Catégorie statutaire / Corps**Catégorie C  
ADJOINT TECHNIQUE IOM**Groupe RIFSEEP**

2

**Domaine(s) fonctionnel(s)**

Logistique et technique opérationnelle

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

agent de restauration – d'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****DCCRS/ CRS n°19 La Rochelle**

Casernie Renaudin - avenue de la porte Dauphine - BP 531 - 17022 La Rochelle Cedex 01 - Mess

**Vos activités principales**

Seconder les personnels cuisiniers, sortir les denrées pour la préparation des menus, élaborer et confectionner les repas, à résidence ou 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, nettoyer la vaisselle et les matériels de la 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.

Employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région.

Horaire de travail : 40 h 30 - 29 RTT

## Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
<b>Connaître l'environnement professionnel</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir appliquer la réglementation</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir accueillir</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Faire preuve de rigueur et de méthode</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
Autres :		

### Votre environnement professionnel

- Activités du service**

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

- Composition et effectifs du service**

3 gérants + 4 ouvriers cuisiniers + 17 adjoints techniques

- Liaisons hiérarchiques**

Gérants du service de l'ordinaire - Commandant d'unité ou son adjoint

- Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs extérieurs - autres services de police - unités CRS

**Durée attendue sur le poste** : 3 ans minimum

**Vos perspectives :**

Evolution statutaire dans le corps des adjoints techniques

**Liste des pièces requises pour déposer une candidature :**

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible sur MOB-MI ou la PEP

**Date limite de dépôt des candidatures :**

Date de mise à jour de la fiche de poste (JJ/MM/AAAA) : 04/05/2021