

COMMISSION NATIONALE
D'ORIENTATION ET D'INTÉGRATION
Case 37 - 1 place Joffre – 75700 Paris SP 07

FICHE DESCRIPTIVE D'EMPLOI

Administration d'accueil : Ministère de l'Intérieur	Catégorie : C
Corps : Adjoint technique	Indice sommital du corps : IM 473
Grade ou classe : Adjoint technique	Indice maximum de recrutement : IM 382

SPECIALITE(S) RECHERCHEE(S) :

[Adjoint technique, spécialité restauration](#)
[Adjoint technique, spécialité agent polyvalent de restauration](#)

Critères de sélection / Compétences recherchées : <u>Compétences particulières souhaitées :</u> <ul style="list-style-type: none">- connaître les techniques de service,- avoir des connaissances du droit en matière d'hygiène et de sécurité,- savoir s'adapter pour connaître l'environnement professionnel,- savoir s'exprimer oralement. <u>Qualités nécessaires :</u> <ul style="list-style-type: none">- savoir appliquer la réglementation,- savoir travailler en équipe,- savoir s'organiser,- sens du relationnel.	Formation et Stages: <ul style="list-style-type: none">- Date :- Durée :- Lieu :
---	---

Affectation : CRS n° 19 - La Rochelle Casernes Renaudin–avenue de la porte Dauphine-17000 LA ROCHELLE <ul style="list-style-type: none">- Durée moyenne d'affectation souhaitée dans le poste offert : 3 ans- Aucune mutation ne peut être demandée durant le détachement. <u>Il est précisé qu'aucune exigence sur le lieu géographique ne pourra être émise par le candidat.</u>	Dates de : courant 2021 <ul style="list-style-type: none">- Mise à disposition :- Détachement :
--	---

Observations particulières (Diplôme à détenir, pièces à fournir obligatoirement...) :

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI ou DES MISSIONS

L'adjoint technique spécialité restauration est chargé des activités suivantes :

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.

ECHELONNEMENT INDICIAIRE DU CORPS :

GRADES - CLASSES	ECHELONS	INDICES BRUTS	INDICES MAJORES	OBSERVATIONS
Adjoint technique C1	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12			<u>Indice maximum de recrutement:</u> IM 382
Adjoint technique principal de 2ème classe C2	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12			
Adjoint technique principal de 1ère classe C3	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			<u>Indice sommital du corps :</u> IM 473I

Perspective de carrière :

- Devenir contrôleur des services techniques (indice sommital du corps : IM 587)

SITE INTERNET DU MINISTERE : www.interieur.gouv.fr

Septembre 2018

cnoifp.pm@defense.gouv.fr

<http://www.gouvernement.fr/gouvernement/la-commission-nationale-d-orientation-et-d-integration-0>