

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

Agent de restauration CRS 53 Marseille

**Catégorie statutaire / Corps**Adjoint Technique IOM  
Cat C**Groupe RIFSEEP**

2

**Domaine(s) fonctionnel(s)****LOGISTIQUE ET TECHNIQUE OPERATIONNELLE** 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 substitué**Le 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 4	<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 quinquies	

**Localisation administrative et géographique / Affectation****CRS 53 MARSEILLE  
71 AVENUE CLAUDE MONET  
BP20550  
13014 MARSEILLE**

### **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.

Dresser les tables, servir en salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine.

Activités annexes ponctuelles :

renfort au service Foyer-bar, à résidence et / ou en déplacement.

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 nationaux hors région.

### **Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions**

Emplois soumis à déplacements nationaux réguliers.

Grande disponibilité semaine/WE/jours fériés.

Permis B indispensable

## 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>Avoir le sens des relations humaines</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir accueillir</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - requis</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir rédiger</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>S'avoir s'exprimer oralement</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir communiquer</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
<b>Connaissance technique au choix</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>	<b>Savoir-faire au choix</b> <i>/ niveau maîtrise - requis</i>	<b>Savoir-être au choix</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>

Autres : Respect de la voie hiérarchique

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Le service a en charge l'élaboration des repas de la compagnie en déplacement comme à résidence. Trois repas par jour pour les déplacements et deux pour la résidence si besoin de service. Ces repas peuvent être consommés sur place ou peuvent être acheminés sur le lieu d'emploi de la compagnie.

- **Composition et effectifs du service**

Le service est dirigé par un gérant et un adjoint et plusieurs fonctionnaires de police actif ainsi qu'un agent technique qui ont en charge d'encadrer et de gérer les ouvriers cuisiniers et les adjoints techniques.  
Effectif : 2 Brigadiers Chef – 2 Brigadiers de Police – 2 Gardiens de la paix – 1 ATP Gérance – 3 OC -2 ATP2  
Spe cuisine – 17 AT

- **Liaisons hiérarchiques**

Placé sous l'autorité directe du gérant du Mess et de l'Ouvrier Cuisinier chef d'équipe

- **Liaisons fonctionnelles**

Toutes unités CRS – Personnels de l'unité d'affectation – Tous services internes de l'unité.

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

**Vos perspectives :** Evolution 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

**Qui contacter :**

Le responsable hiérarchique est le commandant de Compagnie ou son adjoint :

04 65 58 51 60 – Adresse fonctionnelle : [crs53-mess-dzmarseille-dccrs@interieur.gouv.fr](mailto:crs53-mess-dzmarseille-dccrs@interieur.gouv.fr)

**Date limite de dépôt des candidatures :**

Date de mise à jour de la fiche de poste (18/02/2021)