

**FICHE DE POSTE**

**Intitulé de l'emploi :**  
**Adjoint à la gérance mess / foyer – CRS 37**

**Catégorie statutaire / Corps**  
Catégorie C  
ADTIOM

**Groupe RIFSEEP**  
1

**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 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 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 37 – 21 rue de l'aubépine – BP 60050 – 67015 STRASBOURG Cedex**  
**Mess / Foyer - Bar**

### **Vos activités principales**

Assister l'équipe de la gérance du foyer-bar, à résidence ou en déplacement. Gérer le service en déplacement lorsque l'unité a en charge la subsistance ou est prise en subsistance.

Activités annexes ponctuelles :

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 des locaux cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine.

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. Horaires variés.

Régime mixte : 40h30/semaine

## 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>Savoir travailler en équipe</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir accueillir</b> <i>/ niveau pratique - requis</i>
	<b>Savoir s'organiser</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i> <i>/ niveau pratique - requis</i>	<b>Savoir s'adapter</b> <i>/ niveau pratique - à acquérir</i>
Autres :		

### Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Restauration collective – Service Foyer-Bar

- **Composition et effectifs du service**

- 1 chef de la synergie
- 5 adjoints (gérants mess ou foyer)
- 5 OC / ADTIOM cuisiniers
- 17 ADTIOM

- **Liaisons hiérarchiques**

Chef de la synergie / OC / ADTIOM cuisinier

- **Liaisons fonctionnelles**

Avec les officiers de la CRS n° 37