

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : Agent de restauration CRS 56 Montpellier

Les données de cet encadré sont non publiées

Poste vacant : Oui Non (si non indiquer dans motif « Mobilité envisagée »)

Date de vacance de l'emploi :

Motif de la vacance : Choisissez un élément.

Nom du titulaire :

Domaine fonctionnel : Logistique et technique opérationnelle

Type de poste : Technique et spécialisé

Catégorie statutaire : catégorie C

Corps : Adjoint Technique IOM

Si poste emploi fonctionnel ou EFR :

EFR-CAIOM

EFR-Permanent

CAIOM - Tremplin

Emploi-fonctionnel de la filière technique, sociale ou SIC

Le poste est-il ouvert aux contractuels ? Oui Non

Titre III du Livre III du Code général de la fonction publique (anciennement 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 L332-2 (anciennement 1° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-4 (anciennement article 6 bis)	<input type="checkbox"/> Article L332-22 (anciennement article 6 sexies)
<input checked="" type="checkbox"/> 2° de l'article L332-2 (anciennement 2° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-6 du CGFP (anciennement article 6 quater)	<input type="checkbox"/> Article L332-24 (anciennement article 7 bis)
<input type="checkbox"/> Article L332-3 du CGFP (anciennement article 6)	<input type="checkbox"/> Article L332-7 (anciennement article 6 quinquies)	

Description du poste

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Groupe RIFSEEP : 2

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 et en réception - Entretien des 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.

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 le déplacement et deux à 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 :** 1 Brigadier-Chef, Chef de la synergie - 1 CST, Gérant adjoint - 1 APST, Adjoint au gérant - 1 Brigadier-chef - 1 Gardien de la Paix, qui ont en charge l'encadrement et la gestion : 3 Ouvriers Cuisiniers - 2 Adjoints Techniques Principaux IOM Cuisine et 17 Adjoints Techniques IOM.
- **Liaisons hiérarchiques :** Le responsable hiérarchique est le Commandant de Compagnie ou son adjoint le Capitaine.
- **Liaisons fonctionnelles :** N+1 : Chef de la synergie mess/foyer
N+2 : Commandant de compagnie

Descriptif du profil recherché

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Vos compétences principales mises en œuvre (listes déroulantes)

Connaissances techniques

Connaître l'environnement professionnel

niveau pratique

requis

Savoir-faire

Savoir s'organiser

niveau pratique

requis

Savoir travailler en équipe

niveau pratique

à acquérir

Avoir l'esprit de synthèse

niveau pratique

requis

Savoir analyser

niveau pratique

requis

Savoir rédiger

niveau initié

requis

Savoir-être

savoir s'exprimer oralement

niveau initié

requis

avoir le sens des relations humaines

niveau pratique

requis

savoir s'adapter

niveau pratique

requis

Disponibilité

niveau expert

requis

Faire preuve de rigueur et de méthode

niveau maîtrise

requis

Vos perspectives : Evolution statutaire dans le corps des Adjoints Techniques IOM

Durée attendue sur le poste : Minimum 3 ans

Conditions particulières d'exercice

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 1 500 caractères

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.

Qui contacter ? Indiquer les coordonnées ou adresse mail des personnes à contacter

Chef de service 04 67 13 17 39 courriel : crs56-mess-dzmarseille-dccrs@interieur.gouv.fr

Liste des pièces requises pour déposer une candidature :

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible à ces adresses :

Personnels du ministère de l'Intérieur

http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/Mobilite_2022/Formulaire%20mobilit%C3%A9%20avec%20PSA.docx

Personnels externes

<https://www.interieur.gouv.fr/content/download/130980/1041719/file/formulaire-mobilite-avec-psa.docx>

Temps plein : **Oui** **Non**

Informations complémentaires**Localisation administrative et géographique / Affectation :**

488, rue de la vieille poste 34000 Montpellier / CRS N° 56 Montpellier

Emploi fonctionnel (codification RMFP pour publication) :

Vous trouverez le référentiel RMFP sous le lien suivant :

<https://www.fonction-publique.gouv.fr/biep/repertoire-interministeriel-des-metiers-de-letat>

Code fiche de l'emploi type 1 (RMFP) :

Si plusieurs emploi type, temps de travail sur emploi-type 1 :

Code fiche de l'emploi-type 2 (RMFP) :

Temps de travail sur emploi-type 2 :

Emploi fonctionnel (codification REMI indispensable pour la prise d'acte dans D2)

Vous trouverez le référentiel REMI sous le lien suivant :

http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/mgmrh/Page_mgmrh/Referentiel_des_emplois_version_2011_modifiee_12_fevrier_2015_copie.pdf

Code fiche de l'emploi type 1 (REMI) : LOG014A - Agent de restauration - d'intendance

Si plusieurs emploi type, temps de travail sur emploi-type 1 :

Code fiche de l'emploi-type 2 (REMI):

Temps de travail sur emploi-type 2 :

Télétravail possible : **Oui** **Non**

Management : **Oui** **Non**

Date de mise à jour de la fiche de poste : 20/01/2023