

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : Agent de restauration CRS n°81 Marseille

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 : 01/09/2023

Motif de la vacance :Création de poste

Nom du titulaire :

Domaine fonctionnel : Intervention technique et logistique

Type de poste : Technique et spécialisé / Chargé de restauration, d'intendance et de production culinaire

Catégorie statutaire : catégorie C

Corps : ATIOM

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**

Préparation des denrées nécessaires aux repas – service à table et au foyer – entretien des locaux.

Le service a en charge l'élaboration des repas de la compagnie en déplacement comme à résidence.

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 qui a en charge d'encadrer et de gérer les adjoints techniques.

15 Adjoints Techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Commandant d'unité ou le Capitaine adjoint – Gérant, chef du service Synergie Mess/Foyer – adjoint et gérants.

- **Liaisons fonctionnelles**

Chef du service, et Commandant d'unité ou Capitaine adjoint

Descriptif du profil recherché

Attention cet encadré 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 appliquer la réglementation

niveau pratique

requis

Savoir s'organiser

niveau pratique

à acquérir

Savoir travailler en équipe

niveau pratique

requis

Savoir-être

Faire preuve de rigueur et de méthode

niveau pratique

requis

savoir s'adapter

niveau pratique

requis

savoir accueillir

niveau pratique

requis

Vos perspectives :

Evolution statutaire.

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Conditions particulières d'exercice

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 1 500 caractères

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :

Service de restauration mutualisé avec la compagnie existante sur le site.

Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Permis B souhaité.

Bonne présentation, disponibilité et polyvalence.

Possibilité d'emploi le week-end.

Employé prioritairement et principalement à résidence.

L'agent peut être également employé pour des déplacements de courte durée sur tout le territoire national.

En déplacement pour les fonctionnaires : Ouvrant les droits à l'Indemnité Journalière d'Absence Temporaire (IJAT) à hauteur de 41€/jour défiscalisée ainsi qu'aux heures supplémentaires payées.

Base du régime horaire de 40h30 par semaine générant 29 RTT . Employé en régime mixte (générant 18 RCSOP suite aux DP) ou en 8/6 (8 jours travaillés, 6 jours de repos) selon l'activité de la structure

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

Le Cdt de la CRS 81 au : 06.33.56.96.71 et/ou 04.65.58.53.67

Le Cne au : 06 34 48 94 67 et/ou 04 65 58 53 68

La Cheffe Secrétariat/Budget au : 04.65.58.53.74 et mail : crs81-sec-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-2023/Formulaire_mobilite_2023.pdf

Personnels externes :

<https://www.interieur.gouv.fr/sites/minint/files/medias/documents/2023-03/Formulaire-de-mobilite-fevrier-2023.pdf>

Date limite de dépôt des candidatures : 31/12/2024

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

Informations complémentaires

Localisation administrative et géographique / Affectation :

C.R.S 81
178 Avenue de la Croix-Rouge
BP 30081
13382 MARSEILLE CEDEX 13

Emploi fonctionnel (codification RMFP pour publication) :

Intervention technique et logistique

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) :

ERLOG021 : Chargée / Chargé de restauration, d'intendance et de production culinaire

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)

Logistique et technique opérationnelle

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 :

CODE UO : 13CR8100

CODE US : 13CR8100

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

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

Date de mise à jour de la fiche de poste : 29/03/2024