

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : Agent de restauration de la CRS N°42 Saint-Herblain

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 : Intervention technique et logistique

Type de poste : Technique et spécialisé

Catégorie statutaire : catégorie C

Corps : Adjoint technique

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 :

Au service du MESS :

- Seconder les personnels cuisiniers, aider à l'élaboration des repas, à résidence ou en déplacement.
- Approvisionner régulièrement la chaîne de distribution, servir les plats, 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, entretenir le matériel et veiller à son bon fonctionnement.

Au service du FOYER :

- Assurer le service des consommations au foyer de la structure, à résidence et en déplacement.
- Gérer le stock de l'avance barman.
- Gérer la caisse de l'avance barman.
- Préparer les déplacements du service foyer, organisation des réceptions.

Votre environnement professionnel :

- **Activités du service**

Le service SYNERGIE MESS/FOYER est composé de deux services :

- le service de l'ordinaire qui assure la confection et le service des repas de l'unité à résidence et en déplacement ainsi que la prise en subsistance des compagnies déplacées,
- le service du foyer qui assure le service de boissons avec tenue d'une caisse.

- **Composition et effectifs du service**

La Synergie MESS/FOYER est composée de 27 agents :

- 1 Major – Gérant de la Synergie MESS/FOYER - 3 Brigadiers - 1 Gardien de la Paix
- 1 Adjoint technique IOM Principal – APST – Adjoint au Gérant
- 2 Ouvriers-Cuisiniers - 1 Adjoint technique IOM Principal – APST Spécialité cuisine
- 13 Adjoints techniques dont 1 magasinier - 2 contractuelles

- **Liaisons hiérarchiques**

Gérant de la Synergie MESS/FOYER.
Commandant d'unité ou son adjoint.

- **Liaisons fonctionnelles**

Le Service Général et le Secrétariat
Fournisseurs extérieurs – autres unités CRS

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

à acquérir

Savoir-faire

Savoir appliquer la réglementation

niveau pratique

requis

Savoir s'organiser

niveau pratique

requis

Savoir travailler en équipe

niveau pratique

requis

Savoir-être

savoir accueillir

niveau pratique

requis

savoir s'adapter

niveau pratique

requis

savoir s'exprimer oralement

niveau pratique

requis

Vos perspectives :

Evolution statutaire.

Possibilité de passer des concours internes (CST, ATP Spécialité cuisine...).

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 :

Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Bonne présentation.

Permanences week-end, disponibilité et polyvalence.

Emploi à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région.

Port de charges lourdes.

Horaires atypiques et variables en fonction des missions de la compagnie.

A résidence : Régime horaire de 40h30 par semaine générant 29 RTT.

En déplacement : Régime horaire de 46h48 par semaine ouvrant droit à des repos compensateurs.

En déplacement uniquement pour les fonctionnaires : Ouvrant les droits à l'Indemnité Journalière d'Absence Temporaire (IJAT) à hauteur de 42€/jour défiscalisée ainsi qu'aux heures supplémentaires payées

Temps plein : Oui Non

Informations complémentaires

Localisation administrative et géographique / Affectation :

CRS 42 Nantes - 1 place du Maquis de Saffré, 44800 SAINT-HERBLAIN

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 : 44CR4200

Code UA : 44CR4201

Télétravail possible : Oui Non

Management : Oui Non

Date de mise à jour de la fiche de poste : 08/04/2024