

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : Agent de restauration au sein de la CRS n° 82

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 : 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 :

L'unité d'affectation est opérationnelle depuis le 5 novembre 2023. Le poste à pourvoir est un poste de préfigurateur, affecté sur site en renfort de l'unité support.

- **Activités du service**

Préparation des denrées nécessaires aux repas – service à table et au foyer - entretien des locaux (en renfort de l'unité support).

- **Composition et effectifs du service**

Service mutualisé avec la CRS N° 42: Effectif théorique OC/AT des 2 unités :

CRS 42 : 1 CST Responsable adjoint gérance - 5 cuisiniers (OC/ATP2C) – 17 Agents de restauration

CRS 82 : 1 CST Responsable adjoint gérance - 4 cuisiniers (OC/ATP2C) – 16 Agents de restauration

- **Liaisons hiérarchiques**

Commandants d'unités et adjoints – officiers – gérant chef de la synergie et adjoints

- **Liaisons fonctionnelles**

Le Service Général et le Secrétariat des unités - 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

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 consignation ainsi qu'aux heures supplémentaires payées uniquement pour les fonctionnaires.

Employé en régime 8/6 (8 jours travaillés, 6 jours de repos). DMJ de 09h50 générant 16 jours RTT

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

Informations complémentaires**Localisation administrative et géographique / Affectation :****1 place du maquis de Saffré 44800 Saint-Herblain / CRS N°82****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 US : 44CR8200****CODE UO : 44CR8201**Télétravail possible : **Oui** **Non** Management : **Oui** **Non**

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