

## FICHE DE POSTE

**Tous les items doivent obligatoirement être remplis**

**Intitulé du poste** : Agent de restauration à la CRS 18 Poitiers

**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 : 28/01/2023

Motif de la vacance : Détachement

**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 :**

- **Activités du service**

Acheminement des repas et préparation sur le terrain

Préparation des menus et des salles

Conditionnement des menus

Répartition des plats

Service en salle sur site, en déplacement et sur le terrain

Desserte

Nettoyages

Vérification et rangement du matériel

Manutention des denrées et matériels

Acheminement des repas et préparations sur le terrain.

- **Composition et effectifs du service**

un pool gérance – 4 cuisiniers - – 16 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Gérants du service de l'ordinaire - Commandant d'unité ou son adjoint

- **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs extérieurs - 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 :**

Évolution 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 :**

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.

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

Régime horaire de 40h30 par semaine générant 29 RTT

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

Poste de police de l'unité : 05 49 60 56 00 (demander le service de la gérance)

ou par courriel : crs18-sec-dzbordeaux-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](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 :**

CRS 18 Poitiers – 2 rue du Général Chêne – BP 643 – 86023 POITIERS - Mess

**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](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 SAO : 86CR1850

Code SAO : 86CR1851

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

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

Date de mise à jour de la fiche de poste : 20/03/2024