

**RECRUTEMENT SANS CONCOURS D'ADJOINTS TECHNIQUES
DE LA POLICE NATIONALE
SESSION 2019 – FICHE DE POSTE N°2**

Spécialité « Hébergement – Restauration » Intitulé du poste Agent de restauration et d'intendance	Catégorie statutaire/Corps Adjoint Technique / Catégorie C
--	---

Domaine(s) fonctionnel(s) Logistique et technique opérationnelle	Groupe RIFSEEP GROUPE 2
---	----------------------------

Emploi(s) –type Agent de restauration et d'intendance	Code(s) fiche de l'emploi-type LOG014A
--	---

Localisation administrative et géographique / Affectation CRS N°3 1 rue Léo Lagrange 91480 QUINCY-SOUS-SÉNART

<p>Vos activités principales</p> <p>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.</p> <p><u>Activités annexes ponctuelles :</u> Renfort au service foyer-bar, à résidence ou en déplacement.</p> <p>Spécificités / Contraintes / Sujétions</p> <p>Grande disponibilité ; Flexibilité horaires et fonctionnelles ; Mobilité ; Polyvalence ; Pénibilité du service dans certaines conditions (port de charges lourdes, températures chambre froide, plonge...).</p>
--

Vos compétences principales mises en œuvre		
<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel <i>niveau initié - requis</i> -	Savoir appliquer la réglementation <i>niveau pratique - requis</i> Savoir travailler en équipe <i>niveau pratique - requis</i> Savoir s'organiser <i>niveau pratique - requis</i>	Savoir s'adapter <i>niveau pratique - à acquérir</i> Avoir le sens des relations humaines <i>niveau pratique - requis</i> Savoir communiquer <i>niveau initié - requis</i> S'avoir s'exprimer oralement <i>niveau initié - requis</i>
Autre : Connaissances en matière d'hygiène et de sécurité (normes HACCP)		

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Préparation des menus et des salles ;
Conditionnement des menus ;
Répartition des plats ;
Service en salle sur site, en déplacement et sur le terrain ;
Desserte et nettoyage du matériel et des locaux ;
Vérification et rangement du matériel ;
Manutention des denrées et matériels ;
Acheminement des repas et préparation sur le terrain.

▪ **Composition et effectifs du service**

1 responsable du service et son adjoint, 4 gerants dont 1 adjoint technique, 4 ouvriers cuisiniers, 12 adjoints techniques affectés au mess dont un magasinier et 3 au foyer.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Responsable du service synergie mess foyer ou son adjoint et commandant d'unité ou son adjoint.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Néant

Vos perspectives

Evolution dans le corps des adjoints techniques

Qui contacter ?

Direction des ressources humaines
Bureau du recrutement
tel : 01.53.73.53.27 ou 53.17

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 16/07/19

Adresse Intranet du référentiel des emplois-type et des compétences :

http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=149&Itemid=1

NOM: _____

PRÉNOM: _____

DATE: _____

SIGNATURE: