

**RECRUTEMENT SANS CONCOURS D'ADJOINTS TECHNIQUES
DE LA POLICE NATIONALE
SESSION 2019 – FICHE DE POSTE N°3**

Spécialité « Hébergement – Restauration » Intitulé du poste Agent de restauration - (2 postes offerts)	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 - d'intendance	Code(s) fiche de l'emploi-type LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
 CRS N°2 – Service du MESS – 1 Place du Général Leclerc – CS 70005 – 92 423 VAUCRESSON CEDEX

Vos activités principales
 Seconder les personnels cuisiniers, sortir les denrées pour la préparation des menus, élaborer et confectionner les repas à résidence et 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 réception ;
 Entretien des locaux cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine.

Activités annexes ponctuelles :
 Renfort au service du Foyer bar, à résidence ou en déplacement.

Spécificités / Contraintes / Sujétions
 Renfort au service du Foyer bar, à résidence ou en déplacement ;
 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.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel <i>niveau pratique - requis</i> - Autre :	Savoir appliquer la réglementation <i>niveau pratique – requis</i> Savoir s'organiser <i>niveau pratique – à acquérir</i> Savoir travailler en équipe <i>niveau pratique – requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode <i>niveau pratique - requis</i> Savoir s'adapter <i>niveau pratique - requis</i> Savoir accueillir <i>niveau pratique - requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Service des repas aux fonctionnaires de l'unité.

▪ **Composition et effectifs du service**

Synergie MESS-FOYER : 2 Brigadiers-chefs – 1 Brigadier – 3 Gardiens de la paix et 1 APST 2
3 ouvriers cuisiniers – 18 adjoints techniques dont 5 adjoints techniques affectés au service du Foyer.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Directe avec le gérant, le Commandant d'Unité ou le Capitaine.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Le personnel et les extérieurs.

Vos perspectives

Evolution statutaire

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) : 01/04/2019

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: