

**RECRUTEMENT SANS CONCOURS D'ADJOINTS TECHNIQUES
DE LA POLICE NATIONALE
SESSION 2019 – FICHE DE POSTE N°4**

Spécialité « Hébergement – Restauration » Intitulé du poste Agent de restauration – (3 postes offerts)	Catégorie statutaire/Corps Adjoint Technique / Catégorie C
---	---

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

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

Localisation administrative et géographique / Affectation DCCRS / DZ CRS Paris / CRS n°7 – 46, rue Camille Flammarion – 95170 DEUIL-LA-BARRE

<p>Vos activités principales</p> <p>Seconder les personnels cuisiniers ; Aider à la préparation des repas ; Approvisionner régulièrement la chaîne de distribution ; Assurer le service du mess ; Participer à la livraison des repas ; Entretien des locaux de cuisine et salles à manger ; Nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine.</p> <p><u>Activités annexes ponctuelles :</u> - Renforcer le service foyer/bar, à résidence ou en déplacement.</p> <p>Spécificités / Contraintes / Sujétions</p> <p>Permis B ; Respect des normes d'hygiène et de sécurité ; Permanences le week-end ; Grande disponibilité exigée : horaires atypiques et variables en fonction des missions de la compagnie ; Déplacements de quelques jours à quelques semaines ; Bonne présentation ; Réactivité ; Polyvalence.</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 pratique - à acquérir</i>	Savoir appliquer la réglementation <i>niveau pratique – requis</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>niveau pratique - requis</i>
Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité <i>niveau maîtrise - à acquérir</i>	Savoir s'organiser <i>niveau pratique – à acquérir</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode <i>niveau pratique -</i>
Connaître les techniques culinaires et du service <i>niveau pratique - requis</i>	Savoir travailler en équipe <i>niveau maîtrise – requis</i>	Savoir s'adapter <i>niveau pratique - requis</i>
		Savoir accueillir <i>niveau pratique - requis</i>

Durée attendue sur le poste : 2 ans minimum

Votre environnement professionnel

Activités du service

Assurer la restauration des effectifs de la CRS n°7 ainsi que des compagnies prises en subsistance,

▪ **Composition et effectifs du service**

- 1 Brigadier Chef, Chef de la synergie mess / foyer ;
- 3 Gardiens de la Paix, gérants mess / foyer ;
- 1 Adjoint Administratif, gestionnaire mess / foyer ;
- 1 Agent Principal des services techniques, adjoint à la gérance ;
- 2 Ouvriers Cuisiniers ;
- 3 Adjoints Techniques spécialité cuisine ;
- 15 Adjoints Techniques.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Le Chef de la synergie mess / foyer ;
Les gérants ;
Les Ouvriers Cuisiniers et Adjoints Techniques spécialité cuisine.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Le Commandant de la CRS 7 et les officiers de l'unité.

Vos perspectives

Évolution 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 : 07/06/2019

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: