

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : Agent de restauration à la CRS 07 Deuil-la-Barre

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 : 01/02/2025

Motif de la vacance : Départ à la retraite

Nom du titulaire :

Domaine fonctionnel : Logistique et technique opérationnelle

Type de poste : Technique et spécialisé

Catégorie statutaire : catégorie C

Corps : Adjoint technique de l'Intérieur et de l'outre-mer

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 :

☐ 1° de l'article L332-2 (anciennement 1° de l'article 4)	☐ Article L332-4 (anciennement article 6 bis)	☐ Article L332-22 (anciennement article 6 sexies)
☒ 2° de l'article L332-2 (anciennement 2° de l'article 4)	☐ Article L332-6 du CGFP (anciennement article 6 quater)	☐ Article L332-24 (anciennement article 7 bis)
☐ Article L332-3 du CGFP (anciennement article 6)	☐ Article L332-7 (anciennement article 6 quinquies)	

Description du poste**Groupe RIFSEEP : 2****Vos activités principales :**

- Secondier 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,
- Entretenir les locaux de cuisine et salles à manger,
- Nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine.

Activités annexes ponctuelles : renforcer le service foyer bar à résidence ou en déplacement.

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 Major, Chef de la synergie mess / foyer,
- 1 Brigadier, Adjoint au chef de la synergie mess / foyer,
- 1 Gardien, gérant mess / foyer,
- 1 Adjoint Administratif, gérant mess / foyer,
- 2 Ouvriers Cuisiniers,
- 3 Adjoints techniques principaux spécialité cuisine,
- 16 Adjoints techniques agents de restauration,
- 3 Contractuels agents de restauration dont 1 agent en contrat PACTE.

- **Liaisons hiérarchiques**

- Le Chef de la synergie mess / foyer,
- Les gérants,
- Les ouvriers cuisiniers et les adjoints techniques spécialité cuisine.

- **Liaisons fonctionnelles**

- Le Commandant de la CRS 07 et les officiers de l'unité.

Descriptif du profil recherché**Vos compétences principales mises en œuvre (listes déroulantes)****Connaissances techniques**

Connaître les techniques culinaires et du service

niveau pratique

requis

Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité

niveau maîtrise

à acquérir

Utilisation et entretien des locaux

niveau maîtrise

à acquérir

Gestion des stocks

niveau pratique

requis

Savoir-faire

Savoir appliquer la réglementation

niveau pratique

requis

Savoir travailler en équipe

niveau maîtrise

requis

Savoir s'organiser

niveau pratique

à acquérir

Savoir-être

avoir le sens des relations humaines

niveau pratique

requis

savoir accueillir

niveau maîtrise

requis

Faire preuve de rigueur et de méthode

niveau pratique

requis

savoir communiquer

niveau pratique

requis

savoir s'exprimer oralement

niveau pratique

requis

Réactivité

niveau pratique

requis

Disponibilité

niveau pratique

requis

Vos perspectives :

Evolution dans le corps des adjoints techniques, voire pouvoir accéder à l'emploi fonctionnel d'Agent Principal des Services Techniques (APST), poste de responsable de la gérance ou d'adjoint au responsable de la gérance.

Durée attendue sur le poste : minimum 3 ans.

Conditions particulières d'exercice**Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :**

Les emplois en Police nationale sont des emplois de souveraineté. À ce titre, la détention de la nationalité française est impérative (article L321-2 du CGFP).

- Permis B,
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité,
- Port de charges lourdes,
- Permanences le week-end,
- Bonne présentation, disponibilité et polyvalence,
- Grande disponibilité exigée : horaires atypiques et variables en fonction des missions de la compagnie,
- Déplacement hors région de quelques jours à quelques semaines.

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

Boîte fonctionnelle pour le dépôt des candidatures :
pers-pats-dzparis-dccrs@interieur.gouv.fr

Liste des pièces requises pour déposer une candidature :

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible à cette adresse : Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible à ces adresses :
https://www.interieur.gouv.fr/sites/minint/files/medias/documents/2025-01/2025-01-formulaire_Mobilite_MI-2025.pdf

Temps plein : **Oui** ☒ **Non** ☐

Informations complémentaires**Localisation administrative et géographique / Affectation :**

DCCRS / DZ PARIS / CRS 07 /
 SYNERGIE MESS FOYER
 46 rue Camille Flammarion
 95170 Deuil-la-Barre

Emploi fonctionnel (codification RMFP pour publication) :

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) : Chargé/chargée de restauration, d'intendance et de production culinaire / ERLOG021

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 :

Code SAA : 95CR7000

Code SAO : 95CR7001

Emploi fonctionnel (codification REMI indispensable pour la prise d'acte dans D2)

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) :

Code fiche de l'emploi type 1 (REMI) : Agent de restauration – d'intendance / LOG014A :

Si plusieurs emplois type, temps de travail sur emploi-type 1 : Code fiche de l'emploi-type 2 (REMI):

Temps de travail sur emploi-type 2 :

Télétravail possible : **Oui** ☐ **Non** ☒

Management : **Oui** ☐ **Non** ☒

Date de mise à jour de la fiche de poste : 14/04/2026

NOM :

PRÉNOM :

DATE :

SIGNATURE :