

**RECRUTEMENT SANS CONCOURS D'ADJOINTS TECHNIQUES
DE LA POLICE NATIONALE
SESSION 2019 – FICHE DE POSTE N°5**

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

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

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

Localisation administrative et géographique / Affectation École nationale supérieure de la police – site de cannes-écluse, Secrétariat Général - Unité restauration 106 rue Désiré Thoison -77130 CANNES-ÉCLUSE

<p>Vos activités principales</p> Aide à la préparation des repas et des réceptions ; Entretien des locaux. <p>Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions</p> Vous exercez vos missions sur la base de l'horaire habituel des personnels en fonction au sein de l'unité restauration, en horaires décalés à savoir 39 H : de 6H30/14H30 pour le service du matin ou 12H/21H et 12H/15H le vendredi pour le service d'après-midi, Travail en brigade ; Disponibilité ; Port de vêtements professionnels adaptés ; Application des normes HACCP.
--

Vos compétences principales mises en œuvre		
<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - requis- requis Autre :	Savoir s'organiser / niveau initié - requis- requis Savoir travailler en équipe / niveau pratique - requis- requis	Savoir s'adapter / niveau pratique - à <i>acquérir</i> - à acquérir Savoir accueillir / niveau pratique - à <i>acquérir</i> - à acquérir

Durée attendue sur le poste : libre

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

L'unité restauration est notamment chargée de veiller à l'élaboration des repas quotidiens et des repas de direction ainsi que la mise en place des buffets organisés à l'occasion des diverses réceptions ayant lieu sur le site et ce, dans le respect des normes HACCP.

L'agent titulaire du poste est plus particulièrement chargé de la préparation des mets, le service au self ou en salle, le nettoyage et le rangement du matériel utilisé, l'approvisionnement en matériels et produits alimentaires, l'entretien des locaux de l'unité, le tri et l'évacuation des déchets courants.

▪ **Composition et effectifs du service**

L'unité restauration est composée de 31 agents ainsi répartis : un gérant du mess (major exceptionnel), son adjoint (AAP), 1ATP (secrétariat), 2ATP chargés du magasin, 1 chef d'équipe permanent, 4 ouvriers cuisiniers et 21 agents du corps des adjoints techniques.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Le chef d'équipe, Le responsable de l'unité restauration, le Secrétaire Général adjoint du site de Cannes Écluse-l'adjointe à la SGA/Chef du bureau des moyens et de la logistique.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Tous services de l'ENSP.

Vos perspectives

Les perspectives d'évolution du poste sont celles communes aux adjoints techniques, notamment la possibilité d'accéder au grade supérieur.

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 : 28/03/2019

NOM: _____

PRÉNOM: _____

DATE: _____

SIGNATURE: