

**RECRUTEMENT PAR LA VOIE DU PACTE
D'ADJOINTS TECHNIQUES DE LA POLICE NATIONALE
SESSION 2019 – OFFRE N° 090YYMV**

SPÉCIALITÉ "HÉBERGEMENT, RESTAURATION"

Intitulé du poste

Agent de restauration

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

Direction Centrale des C.R.S / Direction Zonale des CRS PARIS / C.R.S. N° 7

46 rue Camille Flammarion

95170 DEUIL-LA-BARRE

Vos activités principales

- 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.

Activités annexes ponctuelles :

- Renforcer le service foyer/bar, à résidence ou en déplacement.

Spécificités / Contraintes / Sujétions

- 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 et polyvalence.

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>	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 - requis</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>
<i>Autre :</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 / foyers ;
- 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

Evolution dans le corps des adjoints techniques.

Qui contacter ?

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

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 07/06/19

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: