

**RECRUTEMENT PAR LA VOIE DU PACTE
D'ADJOINTS TECHNIQUES DE L'INTÉRIEUR ET DE L'OUTRE-MER
SESSION 2019 - OFFRE N° 091HJMQ**

Spécialité « Hébergement - restauration »	Catégorie statutaire / Corps Catégorie C / technique
Intitulé du poste AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	

Domaine(s) fonctionnel (s) Logistique immobilière et technique	RIFSEEP Groupe 1
---	---------------------

Emploi(s) - type Agent de restauration - d'intendance	Code(s) fiche de l'emploi-type LIT014A
--	---

Localisation administrative et géographie / Affectation Commandement de soutien opérationnel de la gendarmerie nationale – groupement de sécurité et d'appui (GSA) de Beynes - Cercle Mixte de Beynes Quartier du général LAURIER - 78650 BEYNES
--

<p>Vos activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opération de décartonnage ; - Désinfection, épluchage de fruits et légumes ; - Dressage simple à l'assiette de desserts ; - Plaquage des denrées destinées à la chaîne de distribution (yaourts, fromages, fruits) ; - Plonge restaurant et cuisine ; - Réapprovisionnement de la chaîne de distribution pendant le service ; - Appliquer strictement les mesures d'Hygiène HACCP/PMS/HSCT ; - Aider à la préparations ; - Entretenir les locaux et les matériels, ustensiles spécifiques. <p>Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise à disposition de l'ensemble de l'équipement, matériels, ustensiles et agencements spécifiques au déploiement d'une unité de restauration collective dimensionnée pour confectionner entre 100 et 500 repas par service ; - Fonctionnant en deux brigades (1 midi et 1 soir) lors d'effectifs rationnaires dépassant les 550. ; - Les horaires peuvent être atypiques et adaptés à la présence sur le camp d'unités induisant des contraintes particulières ; - Permanence 1 week-end par mois en moyenne et ainsi que certains soirs. <ul style="list-style-type: none"> - Horaires du poste : 6h45-14h30 ou 13h00-20h30 ; - Régime indemnitaire MIOMCTI - 38h/semaine – 27 jours CA - 16 jours RTT ; - Nécessité de disponibilité et flexibilité.
--

Vos compétences principales mises en œuvre		
Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i> Connaître les règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire / niveau pratique - <i>requis</i> Autre :	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir manager / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i> Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir communiquer / niveau initié - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 5 ans

Votre environnement professionnel :

▪ *Activités du service*

Le cercle mixte est rattaché au groupement de sécurité et d'appui (GSA) de Beynes.

Le cercle est chargé d'assurer la restauration (petits-déjeuners - repas midi et soir) 7J/7J et 365 jours par an pour une clientèle principalement composée de militaires de la gendarmerie de passage sur le camp d'entraînement de Beynes (Stages-recyclages-unités en transit ou déplacées).

Capacité du mess 500 repas par service avec des effectifs rationnaires très aléatoires (pointe de 650 rationnaires).

▪ *Composition et effectifs du service*

Le cercle est dirigé par un directeur (sous-officier CSTAGN gradé supérieur).

L'activité mess est placée sous l'autorité d'un gérant d'activité ou son adjoint (personnel civil- ADT 1).

Cuisiniers (5 agents techniques et 2 gendarmes adjoints volontaires) puis certains renforts extérieurs lors de grosses affluences.

Au total, une trentaine de personnes compose les effectifs du Cercle (Comptabilité – gérants d'activités – personnel de salle – agents d'exécution) répartis en agents civils de l'état, en GAV (gendarmes adjoints volontaires) et en agents de droit privé.

▪ *Liaison hiérarchiques*

Le titulaire du poste est dirigé par le gérant d'activité restauration et par le directeur du cercle (N+1) ; et sous l'autorité du commandant du groupement de sécurité et d'appui de Beynes (N+2).

▪ *Liaisons fonctionnelles*

- Interne : Les principaux interlocuteurs sont le chef de cuisine, le gérant d'activité restauration, le magasinier, le personnel de salle ainsi que le directeur ;

- Externe : Commandant du GSA ou son adjoint.

Vos perspectives

- Préparation concours catégorie B ;

- Renforcement et développement des qualifications requises au niveau des compétences techniques.

Qui contacter ?

Direction des ressources humaines

Bureau du recrutement

01 53 73 53 27 / 17

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 16/01/2019

Code unité : 13518

Code poste : 10063036

Adresse intranet du référentiel des emplois-type et des compétences :

http://drh.interieur.ader.gouv.fr/dir/PortailDeux/Gpec/Index_Gpec.php

NOM : _____

PRÉNOM : _____

DATE : _____

SIGNATURE :