

RECRUTEMENT SANS CONCOURS
D'ADJOINTS TECHNIQUES DE L'INTÉRIEUR ET DE L'OUTRE MER
SESSION 2019 – FICHE DE POSTE N°8

SPÉCIALITÉ "HÉBERGEMENT, RESTAURATION"

Intitulé du poste

Serveur / Plongeur (2 postes)

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

Localisation géographique : Commandement du soutien opérationnel de la gendarmerie nationale - groupement de sécurité et d'appui (GSA) de Beynes - Cercle Mixte - Quartier du général LAURIER 78650 BEYNES.

Localisation administrative : COMSOPGN – Service des ressources humaines – Section personnels civils – 1 boulevard Théophile Sueur – 93110 ROSNY/BOIS

Vos activités principales

- Mettre en place les différentes salles avant chaque service ;
- Nettoyer les salles utilisées après chaque service ;
- Nettoyer la vaisselle utilisée après chaque services ;
- Service à table lors de prestations particulières ;
- Appliquer strictement les mesures d'hygiène HACCP/PMS ;
- Aider à la préparation des réceptions ;
- Entretien des locaux et des matériels ;
- Assurer les liaisons pour certaines prestations extérieures au cercle ;
- Assurer le remplissage des vitrines pendant le service en étant au contact des clients.

Spécificités / Contraintes / Sujétions

- 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 ;
- Horaires du poste : 7h00–14h45 ou 10h-14h30 et 18h-21h ;
- Permanence 1 week-end par mois en moyenne et certains soirs au besoin.

- Régime indemnitaire MIOMCTI - 38h/semaine – 27 jours CA - 16 jours RTT ;
- Nécessité de disponibilité et flexibilité.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître les techniques de service des repas dans le domaine de la restauration collective <i>niveau maîtrise - requis</i>	Savoir s'organiser <i>niveau pratique – requis</i>	Savoir s'adapter <i>niveau pratique – requis</i>
Connaître l'environnement professionnel <i>niveau pratique - requis</i>	Savoir travailler en équipe <i>niveau pratique – requis</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>niveau pratique – requis</i>
Connaître les règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire <i>niveau maîtrise - requis</i>	Savoir manager <i>niveau initié - requis</i>	Savoir communiquer <i>niveau initié - requis</i>
Autre :		

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 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 (2 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.

▪ **Liaisons 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 gérant d'activité restauration, le magasinier, le personnel de salle ainsi que le directeur.

Externe : Commandant de groupement ou son adjoint.

Vos perspectives

- Renforcement et développement des qualifications requises au niveau des compétences techniques ;
- Préparation au concours de catégorie B.

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) : 05/01/2018

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: