

**RECRUTEMENT SANS CONCOURS
D'ADJOINTS TECHNIQUES DE L'INTÉRIEUR ET DE L'OUTRE MER
SESSION 2019 – FICHE DE POSTE N°9**

SPÉCIALITÉ "HÉBERGEMENT, RESTAURATION"

Intitulé du poste

Serveur

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

Code(s) fiche de l'emploi-type

ORG CIV
LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

Garde républicaine – Compagnie de soutien opérationnel / Cercle mixte de la Garde républicaine – mess de Carnot
Esplanade St Louis
Paris 75012

Vos activités principales

- Préparer les salles et le self (mise en place) pour assurer l'ensemble des prestations (self ou salles) ;
- Assurer le service au profit de la clientèle.

En fonction des nécessités de service possibilité d'être employé au bar :

- Appliquer les procédures de nettoyage en fonction du plan de maîtrise sanitaire (PMS) ;
- S'assurer du bon fonctionnement des matériels techniques ;
- Assurer le fonctionnement des caisses (encaissement des clients salle ou bar, clôture de caisse et vérifier le fond de caisse).

Spécificités / Contraintes / Sujétions

- Régime indemnitaire MI ;
- 38 H / semaine – 16 jours RTT ;
- Possibilité de travail le week-end selon les services ;
- Possibilité de travail le soir pour assurer les services de permanence.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
<p>Connaitre l'environnement professionnel <i>niveau pratique - requis</i></p>	<p>Savoir appliquer la réglementation <i>niveau pratique – requis</i></p> <p>Savoir s'organiser <i>niveau pratique – requis</i></p> <p>Savoir travailler en équipe <i>niveau pratique – requis</i></p>	<p>Savoir s'adapter <i>niveau pratique – requis</i></p> <p>Avoir le sens des relations humaines <i>niveau pratique – requis</i></p>
<p><i>Autre : Si possible détenir un diplôme dans le domaine de compétence (niveau CAP)</i></p>		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

- Préparer les salles de service ;
- assurer les services du midi et soir en fonction du service ;
- Assurer la fonction d'opérateur de caisse et le service du bar (si nécessaire) ;
- Assurer le nettoyage des salles et parties communes en application du PMS.

▪ **Composition et effectifs du service**

12 personnels civils

▪ **Liaisons hiérarchiques**

- Directeur du CMGR ;
- Responsable de site de Tournon.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

- Responsable de site de Carnot ;
- Responsable d'activité;
- Chef de cuisine.

Vos perspectives

Possibilité d'évoluer au sein de la structure du CMGR dans les métiers de la restauration.

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) : 19/07/2019

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: