

**RECRUTEMENT SANS CONCOURS
D'ADJOINTS TECHNIQUES DE L'INTÉRIEUR ET DE L'OUTRE MER
SESSION 2019 – FICHE DE POSTE N°10**

SPÉCIALITÉ "HÉBERGEMENT, RESTAURATION"

Intitulé du poste

Agent polyvalent de restauration

Catégorie statutaire/Corps

Adjoint Technique / Catégorie C

Domaine(s) fonctionnel(s)

Restauration collective

Groupe RIFSEEP

GROUPE 2

Emploi(s) –type

Agent de restauration

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

Groupement Blindé de Gendarmerie Mobile / Escadron de sécurité et d'appui / Cercle-mixte gendarmerie
Versailles Satory Quartier Moncey
Boulevard du Maréchal Soult
78000 VERSAILLES

Vos activités principales

- Aide à la préparation des repas en liaison chaude et froide (entrée, fromage, dessert) ;
- Assure la mise en place de la salle de restauration « self » ;
- Nettoie (tunnel de lavage) la vaisselle et les couverts utilisés lors du service, ainsi que certain matériel utilisé en cuisine ;
- Assure le nettoyage des locaux accessibles à la clientèle et annexes (carrelages et sols, tables de travail, abords de bâtiment, toilettes, ...) ;
- Assure le débarrasage des poubelles et ordures. Le nettoyage et la désinfection des conteneurs à poubelles et de son local ;
- Assure le service des repas à la chaîne de distribution si besoin ;
- Applique les consignes de sécurité ;
- Applique les normes H.A.C.C.P.

Spécificités / Contraintes / Sujétions

- Disponibilité ;
- Horaires variables (cycle de travail atypique) ;
- Horaires pouvant être adaptés selon les besoins du service ;
- Travail certains week-ends.

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 travailler en équipe <i>niveau pratique – requis</i>	Avoir le sens des relations humaines <i>niveau pratique – requis</i>
Connaître les techniques culinaires et du service <i>niveau pratique – à acquérir</i>	Savoir s'organiser <i>niveau pratique – requis</i>	Savoir s'adapter <i>niveau pratique – requis</i>
Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité <i>niveau pratique – requis</i>	Savoir appliquer la réglementation <i>niveau pratique – à acquérir</i>	Savoir accueillir <i>niveau pratique - requis</i>
<i>Autre :</i>		Savoir communiquer <i>niveau initié - requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Le cercle-mixte est placé sous l'autorité du commandant de l'escadron de sécurité et d'appui. Il possède une activité restauration, une activité bar, une activité hôtellerie. Votre environnement est plus particulièrement la « restauration » :

- Élaboration des repas normaux et des prestations exceptionnelles de haut rang ;
- Servir les petits déjeuners, déjeuners et dîners ;
- Nettoyage des locaux et entretien des matériels.

▪ **Composition et effectifs du service**

- Chef des cuisines ;
- Gérant de l'activité ;
- Responsable hiérarchique N+1 Major, directeur du cercle mixte ;
- Responsable hiérarchique N+2 Commandant, commandant l'escadron de sécurité et d'appui.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Chef des cuisines ;
Gérant de l'activité ;
Responsable hiérarchique N+1 Major, directeur du cercle mixte ;
Responsable hiérarchique N+2 Commandant, commandant l'escadron de sécurité et d'appui.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Interne : Major, directeur du cercle-mixte, militaire, adjoint au directeur – Capitaine, commandant de l'escadron de sécurité et d'appui - Colonel commandant le groupement blindé de gendarmerie mobile.

Externe : Néant.

Vos perspectives

Acquérir une expérience dans le domaine de la restauration et des normes de sécurité et d'hygiène.

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) : 11/12/2018

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: