

MINISTERE DE L'INTERIEUR,  
DE L'OUTRE MER  
DES COLLECTIVITES TERRITORIALES ET DE L'IMMIGRATION

TÉLÉGRAMME DEPART EN CLAIR

NOM DU CHEF DE SECTION : Bernard MORISSET, AIOM

NOM DU REDACTEUR : Caroline DELAUNEY, AAIOM

N° DE TELEPHONE : 01.40.57.95.64

N° DE TELECOPIE : 01.45.77.05.72

DE : MIN/INT/DGPN/DRCPN/SDARH/BPATS

A : TOUS SGAP  
DCCRS  
PP  
DRCPN  
DCPAF  
DCRI  
DCPJ  
DCSP  
RAID  
SCA  
STSI  
INPS  
ENSP ST CYR AU MONT D OR  
CABINET DU MINISTRE

N° DE TEXTE : DGPN/DRCPN/SDARH/BPATS N° 14 DU **06 FEV. 2012**

**OBJET** : ADDITIF APPEL A CANDIDATURES POUR LES ADJOINTS TECHNIQUES DE LA  
POLICE NATIONALE.

CONFORMEMENT AUX DISPOSITIONS DE LA CIRCULAIRE DRCPN/SDARH/BPATS N° 3095 DU  
22 NOVEMBRE 2011 VOUS INFORME OUVERTURE 3 POSTES SUPPLEMENTAIRES  
D ADJOINTS TECHNIQUES DE LA POLICE NATIONALE DANS LE CADRE DU MOUVEMENT  
GENERAL DE MUTATION 2012 DANS LE SERVICES SUIVANT :

**SGAP BORDEAUX**

DCCRS/CRS 26 TOULOUSE	AGENT DE RESTAURATION - D INTENDANCE
SDFDC ENSAPN TOULOUSE	AGENT DE RESTAURATION ET D INTENDANCE/SERVEUR

VOUS INFORME FERMETURE DU POSTE SUIVANT :

**SGAP VERSAILLES**

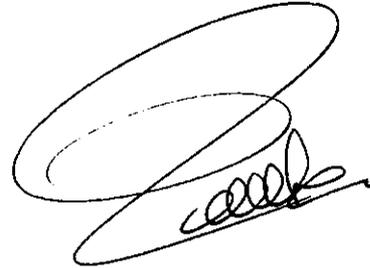
SDFDC/ENSOP CANNES ECLUSE	AIDE A LA PREPARATION DES REPAS CHARGE DE L ENTRETIEN DES SURFACES ET DES LOCAUX DE LA STRUCTURE
---------------------------	---

LES FONCTIONNAIRES INTERESSES FERONT PARVENIR A LA DRCPN/SDARH//BPATS SOUS  
COUVERT DE LA VOIE HIERARCHIQUE LEURS CANDIDATURES ACCOMPAGNEES DES  
DOCUMENTS SUIVANTS

- FICHE INDIVIDUELLE DE MUTATION ASSORTIE DES AVIS HIERARCHIQUES
- CURRICULUM VITAE
- LETTRE DE MOTIVATION
- FICHE DE POSTE DE L EMPLOI ACTUEL
- 3 DERNIERES NOTATIONS

VOUS PRIE DE BIEN VOULOIR PORTER CETTE INFORMATION A LA CONNAISSANCE DES  
ADJOINTS TECHNIQUES PLACES SOUS VOTRE AUTORITE STOP LES CANDIDATURES  
EVENTUELLES ME SERONT ADRESSEES SOUS COUVERT DE LA VOIE HIERARCHIQUE POUR  
LE 24 FEVRIER 2012 DELAI DE RIGUEUR STOP

SIGNE : RAPHAEL ROCHE, CHEF DU BUREAU DES PERSONNELS ADMINISTRATIFS  
TECHNIQUES ET SCIENTIFIQUES STOP ET FIN

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a final flourish, positioned to the right of the typed text.

Intitulé du poste

**Agent de restauration - d'intendance**

Catégorie statutaire/Corps

C (adjoint technique)

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique immobilière et technique

Emploi(s) –type

Agent de restauration - Mess - Foyer

Code(s) fiche de l'emploi-type

LIT073A

Localisation administrative et géographique / Affectation

CCRS/ DZ CRS Sud-Ouest/ CRS n°26 - Toulouse - Case rnement Joël Le Goff - 86 chemin du commandant Joël Le Goff - BP 85 716 - 37 057 Toulouse cedex 01- Service de l'ordinaire.

**Vos activités principales**

Aide à la préparation des repas :

Sortie des denrées en vue des menus

Préparation des ingrédients

Aide à l'assaisonnement et la surveillance de la cuisson des aliments

Conditionnement des menus en liaison froide, chaude ou en direct

Répartition des plats en fin de chaîne de conception

Service en salle, en chaîne de service, en extérieur ou en foyer :

Approvisionnement au fûr et à mesure de la chaîne de distribution

Mettre en place les salles (couverts, condiments, boissons)

Servir les plats ou les consommations au foyer

Participer à la livraison des repas

Assurer les opérations de desserte

Vente des produits

Procéder au nettoyage de fin de service :

S'équiper en fonction de la tâche

Appliquer les procédures de nettoyage

Vérification et rangement du matériel

Manutention des matériels et denrées

Acheminement des repas et préparations sur le terrain

**Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions**

Connaissance des normes HACCP

Connaitre - les différents produits nécessaires à la préparation des assaisonnements

- les différents temps de cuisson

- les produits utilisés

Maîtrise des techniques de conditionnement, de présentation en fonction des priorités - des appareils à trancher

- particulières de nettoyage



## Votre environnement professionnel

### ▪ **Activités du service**

Préparation des menus et des salles  
Conditionnement des menus  
Répartition des plats  
Service en salle sur site, en déplacement et sur le terrain  
Dessert  
Nettoyages  
Vérification et rangement du matériel  
Manutention des denrées et matériels  
Acheminement des repas et préparation sur le terrain

### ▪ **Composition et effectifs du service**

Un pool gérance + 4 ouvriers cuisiniers + 12 adjoints techniques en restauration  
Un pool gérance et 05 adjoints techniques au foyer

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

Gérant du service de l'ordinaire et gérant du foyer- Commandant d'unité ou son adjoint

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

Néant

## Vos perspectives

Evolution dans le corps des adjoints techniques

## Qui contacter ?

Poste de police de l'unité : 05.34.50.25.70 (demander le service de la gérance)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 08/12/2011

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](http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=149&Itemid=1)

Intitulé du poste

**Agent de restauration et d'intendance/serveur**

Catégorie statutaire/Corps

Personnel technique  
C/adjoint technique

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique immobilière et technique

Emploi(s) –type

Agent de restauration

Code(s) fiche de l'emploi-type

LIT073A

Localisation administrative et géographique / Affectation

ENSAPN de Toulouse 98 chemin du cdt Joël le Goff 31057 Toulouse cedex 1

Vos activités principales

Participe à l'élaboration des repas, au service en salle et à la plonge dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Entretient les locaux et le matériel du service de restauration

Aide à la préparation des services et réceptions

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Pénibilité du service dans certaines conditions (températures chambre froide, plonge ...)

Vos compétences principales mises en œuvre

<b>Connaissances techniques</b>	<b>Savoir-faire</b>	<b>Savoir-être</b>
Connaître l'environnement professionnel	Savoir travailler en équipe / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau initié - <i>à acquérir</i>
	Savoir s'organiser / niveau initié - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau initié - <i>requis</i>
	Avoir l'esprit de synthèse	Savoir accueillir
		S'avoit s'exprimer oralement
Autre : Quelques connaissances en matière d'hygiène et de sécurité (normes HACCP)		Savoir communiquer

Durée attendue sur le poste : Indéterminée

## Votre environnement professionnel

### ▪ **Activités du service**

Activité de soutien logistique (service administration) : assurer la restauration des élèves, stagiaires et personnels de la structure de formation.

### ▪ **Composition et effectifs du service**

Gérance = CEA : 2 fonctionnaires + 1 adjoint technique magasinier

Cuisine : 5 Ouvriers cuisiniers + 11 Adjoints techniques

### ▪ **Liaisons hiérarchiques**

Le gérant du service de restauration

L'attaché d'administration, adjoint au directeur chargé de l'administration

### ▪ **Liaisons fonctionnelles**

## Vos perspectives

Perspectives normales de carrière ou de parcours professionnel (personnels techniques)

## Qui contacter ?

Le gérant du service de restauration (tél : 05.62.12.80.30 ou 60)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 05/12/2011

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](http://sdp.interieur.ader.gouv.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=149&Itemid=1)