

MINISTERE DE L'INTERIEUR

TÉLÉGRAMME DEPART EN CLAIR

NOM DU CHEF DE SECTION : Bernard MORISSET, APIOM

NOM DU REDACTEUR Joan BOULANGÉ, SAIOM

N° DE TELEPHONE : 01.80.15.44.88

N° DE TELECOPIE : 01.80.15.44.93

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

A : TOUS SGAP
DCCRS
PP
DRCPN
DCPAF
DCRI
DCPJ
DCSP
RAID
SCA
INPS
ENSP
CABINET DU MINISTRE

N° DE TEXTE : DGPN/DRCPN/SDARH/BPATS N°33 du 10/06/13

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

CONFORMEMENT AUX DISPOSITIONS DE LA CIRCULAIRE DRCPN/SDARH/BPATS N° 87 DU 14 JANVIER 2013 VOUS INFORME OUVERTURE DE POSTES D ADJOINTS TECHNIQUES DE LA POLICE NATIONALE DANS LE CADRE DU PREMIER MOUVEMENT NATIONAL DE MUTATION 2013 DANS LES SERVICES SUIVANTS :

SGAP BORDEAUX

CRS 18 POITIERS	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE
CRS 18 POITIERS	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE
CRS 20 LIMOGES	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE
CRS 20 LIMOGES	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE
CRS 22 PERIGUEUX	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE
CRS 22 PERIGUEUX	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE
CRS 26 TOULOUSE	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE
CRS 26 TOULOUSE	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE
CRS 26 TOULOUSE	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE
CRS 28 MONTAUBAN	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE
CRS 28 MONTAUBAN	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE
CRS 28 MONTAUBAN	AGENT DE RESTAURATION D INTENDANCE

SGAP LILLE

CRS 21 SAINT-QUENTIN	ADJOINT TECHNIQUE AU MESS
ENP ROUBAIX	MAINTENANCE ENTRETIEN TRANSPORT
CRS 12 LILLE	ADJOINT TECHNIQUE AU FOYER DE L UNITE

SGAP LYON

ASSOCIATION GUY HUBERT	ADJOINT TECHNIQUE DE RESTAURATION
ASSOCIATION GUY HUBERT	ADJOINT TECHNIQUE DE RESTAURATION
ENSP ST CYR AU MONT D OR	AGENT CHARGE DE L ENTRETIEN DES BATIMENTS ET LOCAUX

SGAP MARSEILLE

CRS 06 NICE	ADJOINT TECHNIQUE SERVICE MESS ET FOYER BAR
CRS 06 NICE	ADJOINT TECHNIQUE SERVICE MESS ET FOYER BAR
DDSP VAR	AGENT DE MAINTENANCE ET DE MANUTENTION
CRS 60 AVIGNON	ADJOINT TECHNIQUE DE RESTAURATION
SGAP MARSEILLE/DL/BML	AGENT DE MAINTENANCE

SGAP METZ

CRS 36 THIONVILLE	SERVEUR AU MESS ET FOYER
CRS 36 THIONVILLE	SERVEUR AU MESS ET FOYER
CRS 44 JOIGNY	SERVEUR AU MESS ET FOYER
CRS 44 JOIGNY	SERVEUR AU MESS ET FOYER
CRS 33 REIMS	SERVEUR AU MESS ET FOYER
CRS 43 CHALON SUR SAONE	SERVEUR AU MESS ET FOYER
CRS 35 TROYES	SERVEUR AU MESS ET FOYER
CRS 30 METZ	SERVEUR AU MESS ET FOYER
CRS 23 CHARLEVILLE MEZIERES	SERVEUR AU MESS ET FOYER
CRS 39 NANCY	SERVEUR AU MESS ET FOYER
DDSP BAS RHIN	AGENT DE MAINTENANCE DES BATIMENTS
DR DIJON/BAI	AGENT D ENTRETIEN DES LOCAUX

SGAP PARIS

CRF PARIS	AIDE A LA PREPARATION DES REPAS ENTRETIEN DES SURFACES ET DES LOCAUX
CRF PARIS	AIDE A LA PREPARATION DES REPAS ENTRETIEN DES SURFACES ET DES LOCAUX
PP/DRPJ/SAM	AGENT D ACCUEIL MANUTENTION
PP/COMMISSARIAT 10ème	ASSISTANT VAGUEMESTRE AU MATERIEL
PP/COMMISSARIAT 14ème	VAGUEMESTRE

SGAP RENNES

CRS 52 SANCERRE	AGENT DE RESTAURATION/MESS
CRS 52 SANCERRE	AGENT DE RESTAURATION/MESS
CRS 31 ROUEN	AGENT DE RESTAURATION
CRS 31 ROUEN	AGENT DE RESTAURATION
CRS 32 LE HAVRE	AGENT DE RESTAURATION
CRS 10 LE MANS	AGENT DE RESTAURATION
ENP ROUEN OISSEL	AGENT DE L UNITE DE L HABILLEMENT ET DU MATERIEL
ENP ROUEN OISSEL	AGENT DE L UNITE DE TRANSPORT
DDSP FINISTERE	AGENT DE MAINTENANCE ET DE MANUTENTION
DDSP ILLE ET VILAINE	AGENT DE MAINTENANCE ET DE MANUTENTION

SGAP VERSAILLES

ENSP CANNES ECLUSE	CHARGE DE L ENTRETIEN DES SURFACES ET DES LOCAUX/TRAVAUX DE MANUTENTION
CRS 05 MASSY	AGENT DE RESTAURATION
CRS 07 DEUIL LA BARRE	AGENT DE RESTAURATION

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

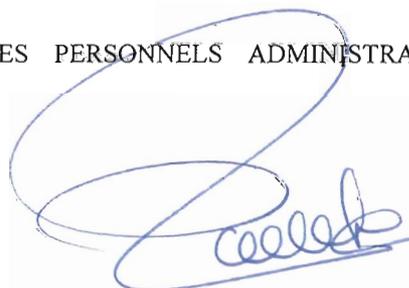
LES DEMANDES INCOMPLETES SERONT SYSTEMATIQUEMENT RENVOYEEES

VOUS PRIE DE BIEN VOULOIR PORTER CETTE INFORMATION A LA CONNAISSANCE DES ADJOINTS TECHNIQUES PLACES SOUS VOTRE AUTORITE STOP LES CANDIDATURES ME SERONT ADRESSEES **SOUS-COUVERT DE LA VOIE HIERARCHIQUE** PAR COURRIEL A L ADRESSE CI-DESSOUS ET PAR VOIE POSTALE POUR **LE 6 MAI 2013** DELAI DE RIGUEUR

drcpn-sdarh-bpats-techniques@interieur.gouv.fr

LA DATE DE PRINCIPE D AFFECTATION DES AGENTS EST FIXEE AU 01/09/2013 STOP

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



DEMANDE DE MUTATION

Pour le MG de l'année 2013

Le SGAP dont vous relevez actuellement :

HORS DU SGAP

VOUS, LE DEMANDEUR

MATRICULE : _____

NOM et PRENOM : _____ **EPOUSE** : _____

DATE de naissance : _____ **LIEU de naissance (ville + N° département)** : _____

ADRESSE (complète) du demandeur : _____

GRADE : _____

VOTRE SITUATION ADMINISTRATIVE

SERVICE ACTUEL : _____ **LIEU** : _____ **DEPUIS LE** : _____

Fonctions exercées : _____

DATE D'ENTREE EN POLICE NATIONALE : _____

Position actuelle (en activité, à temps partiel... etc) : _____

Mutations déjà obtenues : _____

VOTRE SITUATION DE FAMILLE

VOUS ETES : CELIBATAIRE EN CONCUBINAGE PACSE(E) MARIE(E)

DIVORCE(E) VEUF (VE)

CONJOINT(E) : NOM : _____ **PROFESSION** : _____

LIEU D'EXERCICE DE SA PROFESSION : _____

ADRESSE du CONJOINT(E) : _____

Si le conjoint(e) est fonctionnaire de police, indiquez : - son grade : _____

- dépose-t-il (elle) une demande de mutation, pour cette année ?

NON OUI Indiquez le lieu _____

NOMBRE et AGE des ENFANTS : _____

NOMBRE D'ENFANTS ou AUTRES PERSONNES A CHARGE : _____

PARTICIPATION AU MOUVEMENT 2013

Participer au mouvement 2013 vous engage à accepter toute mutation sur l'un de vos trois vœux. Toute annulation non justifiée par une cause réelle et sérieuse aura des conséquences lors du prochain mouvement de mobilité

VOS VŒUX

Service et intitulé du poste 1°) _____

(3 vœux au maximum) 2°) _____

3°) _____

MOTIF DE LA DEMANDE (Ne cocher qu'une seule case) (L'Administration se réserve le droit, le cas échéant, de réclamer les éléments justifiant le motif de la demande) :

Rapprochement de conjoint (e) ou titulaire de PACS

Rapprochement de domicile

Raisons familiales ou sociales

Intérêt professionnel

Rapprochement familial (autres que conjoint)

Convenances personnelles

Informations complémentaires : _____

EST-CE UNE DEMANDE RENOUVELEE ? NON

OUI Précisez le nombre de demandes antérieures et les villes sollicitées :

Demande établie à _____

Le/..... / 2013

Votre Signature,

Intitulé du poste Agent de restauration - d'intendance (poste vacant)	Catégorie statutaire/Corps Adjoint technique de la police nationale / C
---	--

Domaine(s) fonctionnel(s) Logistique / Logistique immobilière et technique

Emploi(s) –type Agent de restauration - d'intendance - Mess - foyer	Code(s) fiche de l'emploi-type LOG014A
--	---

Localisation administrative et géographique / Affectation DCCRS/ DZ CRS Sud-Ouest/ CRS n° 18 - Poitiers - 2 rue du général chene - 86000 Poitiers -Service de l'ordinaire.

<p>Vos activités principales</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Procéder au nettoyage de fin de service : S'équiper en fonction de la tâche - Appliquer les procédure de nettoyage - Vérification et rangement du matériel Manutention des matériels et denrées - Acheminement des repas et préparations sur le terrain</p> <p>Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions</p> <p>DISPONIBILITE - NOMBREUX DEPLACEMENTS AVEC L'UNITE</p>

Vos compétences principales mises en œuvre		
<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	S'avoir s'exprimer oralement / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : Maîtrise de la norme HACCP et des règles de sécurité - Permis de conduire.		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

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 + 18 adjoints techniques

▪ **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 ATPN

Qui contacter ?

Poste de police de l'unité : 05.49.60.56.00 (demander le service de la gérance)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 21/01/2013

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

Intitulé du poste
Agent de restauration - d'intendance (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
Adjoint technique de la police nationale / C

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique / Logistique immobilière et technique

Emploi(s) –type
Agent de restauration - d'intendance - Mess - foyer

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
DCCRS/ DZ CRS Sud-Ouest/ CRS n° 20 -Limoges - 14 rue Théophile Gramme - 87000 Limoges -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 procédure 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
DISPONIBILITE - NOMBREUX DEPLACEMENTS AVEC L'UNITE

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	S'avoir s'exprimer oralement / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : Maîtrise de la norme HACCP et des règles de sécurité - Permis de conduire.		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

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 + 18 adjoints techniques

▪ **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 ATPN

Qui contacter ?

Poste de police de l'unité :05.55.04.53.00 (demander le service de la gérance)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 21/01/2013

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

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 + 18 adjoints techniques

▪ **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 ATPN

Qui contacter ?

Poste de police de l'unité : 05.53.35.78.78 (demander le service de la gérance)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 21/01/2013

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

Intitulé du poste
Agent de restauration - d'intendance (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
Adjoint technique de la police nationale / C

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique / Logistique immobilière et technique

Emploi(s) –type
Agent de restauration - d'intendance - Mess - foyer

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
DCCRS/ DZ CRS Sud-Ouest/ CRS n° 26 - Toulouse - Casernement Joël Le Goff- 86 Chemin du commandant Joël Le Goff - 31057 TOULOUSE - 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 procédure 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
DISPONIBILITE - NOMBREUX DEPLACEMENTS AVEC L'UNITE

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	S'avoir s'exprimer oralement / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : Maîtrise de la norme HACCP et des règles de sécurité - Permis de conduire.		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

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 + 18 adjoints techniques

▪ **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 ATPN

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) : 21/01/2013

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

Intitulé du poste
Agent de restauration - d'intendance (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
Adjoint technique de la police nationale / C

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique / Logistique immobilière et technique

Emploi(s) –type
Agent de restauration - d'intendance - Mess - foyer

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
DCCRS/ DZ CRS Sud-Ouest/ CRS n° 28 - Montauban - 1165 route de molières - 82000 Montauban - 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 procédure 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
DISPONIBILITE - NOMBREUX DEPLACEMENTS AVEC L'UNITE

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	S'avoit s'exprimer oralement / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : Maîtrise de la norme HACCP et des règles de sécurité - Permis de conduire.		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

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 + 18 adjoints techniques

▪ **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 ATPN.

Qui contacter ?

Poste de police de l'unité : 05.63.21.89.00 (demander le service de la gérance)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 21/01/2013

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

Intitulé du poste
ADJOINT TECHNIQUE au MESS (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
Adjoint Technique de la police nationale/C

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique immobilière et technique

Emploi(s) –type
Agent de restauration et d'intendance au Mess

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
DCCRS/SGAP de LILLE/ CRS 21 - 18 Rue Félix Faure 02100 SAINT QUENTIN

Vos activités principales
Elabore et confectionne des repas
Gère l'ensemble des approvisionnements et de l'équipement
Entretient des locaux
Respecte les normes d'hygiène HACCP
Effectue le service en salle

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions
Employé à résidence et en déplacement

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau initié - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau initié - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : respecter les normes HACCP		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Mess

- **Composition et effectifs du service**

21 dont 3 actifs - 3 ouvriers cuisiniers et 15 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Brigadier Chef Vincent DEGUISE

- **Liaisons fonctionnelles**

CRS N° 21 SAINT QUENTIN /DIRECTION ZONALE NORD / DCCRS /MINISTERE DE L INTERIEUR

Vos perspectives

Qui contacter ?

Brigadier Chef Vincent DEGUISE 03.23.06.58.27

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 20/01/2012

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

Intitulé du poste

Maintenance - entretien - transport (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C
Adjoint technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Conducteur véhicule

Manutentionnaire

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG011A

LOG010A

Localisation administrative et géographique / Affectation

DRCPN SDFDC DIRF Nord

Ecole nationale de police de Roubaix -Hem -117 rue Joseph Dubar, 59066 Roubaix Cedex

Vos activités principales

Conduit des véhicules légers

Assure les opérations d'entretien courant des véhicules

Réalise les diagnostics techniques

Gère le suivi administratif des mouvements de stock

Réalise des opérations courantes d'entretien, de réparation et de maintenance

Participe au suivi technique des bâtiments

Demande les devis relatifs à l'achat de matériels pour la logistique et aux travaux à entreprendre dans l'école

Assure le suivi des prestations des entreprises intervenant dans l'école

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

connaissances en mécanique automobile / Déplacements fréquents / Permis transport en commun souhaité

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - à <i>acquérir</i>	Savoir analyser / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

La délégation interrégionale au recrutement et à la formation a vocation à programmer, gérer et assurer la formation professionnelle des personnels affectés dans les services de police de la zone Nord et la formation au métier des élèves affectés au sein de l'école nationale de police de Roubaix -Hem (gardiens de la paix, adjoints de sécurité ou cadets de la république)

▪ **Composition et effectifs du service**

123 permanents répartis en 3 départements

- département des compétences : 16
- département des formations : 59
- département des ressources : 23
- 17 : unité de sécurité intérieure

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Supérieur hiérarchique direct : attachée adjointe Chef du département des ressources

Intérim du supérieur hiérarchique : non

▪ **Liaisons fonctionnelles**

S.G.A.P. - préfecture

Vos perspectives

Evolution de carrière commune à celle de tous les adjoints techniques

Qui contacter ?

Attaché chef du département des ressources Tél 03.20.81.71.01

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 11/01/2013

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

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Assurer le service de consommation au sein du foyer de l'unité

▪ **Composition et effectifs du service**

2 Gardiens de la Paix

1 Adjoint Administratif

4 Adjointes techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Chef de la Synergie et ses Adjointes

Commandant d'Unité et Capitaine Adjoint

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Fournisseurs - personnel technique Mess Foyer - autres services de l'unité.

Vos perspectives

Qui contacter ?

Responsable de la Synergie Mess Foyer

03.20.17.14.50

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 20/01/2013

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

Intitulé du poste
Adjoint Technique de Restauration (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
Adjoint Technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique immobilière et technique

Emploi(s) –type
Adjoint de restauration et d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type
LIT073A

Localisation administrative et géographique / Affectation
Association Guy HUBERT / Hôtel de Police 40, rue Marius Berliet 69008 Lyon

Vos activités principales

Assister le Chef de cuisine dans l'élaboration et la confection des repas.
Assurer la réception des marchandises.
Entretien des locaux dans le cadre du plan de nettoyage.
Entretien des matériels dans le cadre du plan de nettoyage.
Aide à la préparation des réceptions.
Participe à la plonge.
Participe aux auto-contrôles.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Temps de travail = 35h00
Expérience en restauration souhaitée
Nécessité de discrétion.
Peut être amené à assurer le fonctionnement du service de restauration rapide, de l'espace social et du foyer .

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - à <i>acquérir</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - à <i>acquérir</i> Savoir travailler en équipe / niveau initié - à <i>acquérir</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - à <i>acquérir</i> Savoir s'adapter / niveau maîtrise - à <i>acquérir</i>
Autre : connaître les règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, notamment HACCP niveau maîtrise- à <i>acquérir</i>		

Durée attendue sur le poste : 6 ans

Votre environnement professionnel

▪ *Activités du service*

Association exerçant une mission de service public pour assurer la restauration au sein des Hôtels de Police de LYON et la gestion d'activités sociales

▪ *Composition et effectifs du service*

1 Gérant
2 cuisiniers
11 Employés

▪ *Liaisons hiérarchiques*

- le Président de l'association
- le Gérant
- le Chef de cuisine ou le cuisinier

▪ *Liaisons fonctionnelles*

- Personnel du Ministère de l'Intérieur (Sécurité-Publique - P.J - CRS....)
- Livreurs et entreprises de maintenance

Vos perspectives

Valorisation de l'expérience
Développement d'une technicité particulière

Qui contacter ?

Mme Bernadette DUFOUR, gérante: 04.78.78.44.81, ou mail : ass.guy-hubert@wanadoo.fr

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 28/01/2013

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

Intitulé du poste

**Agent chargé de l'entretien des bâtiments et locaux
ENSP - Saint-Cyr au Mont d'Or (69) (poste vacant)**

Catégorie statutaire/Corps

Adjoint technique de la police
nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique immobilière et technique

Emploi(s) –type

Agent d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LIT073A

Localisation administrative et géographique / Affectation

DGPN / Ecole Nationale Supérieure de la Police - 69450 St Cyr au Mont d'Or / Secrétariat Général / service
coordination et moyens généraux / hébergement

Vos activités principales

- Assurer l'entretien de l'ensemble des bâtiments et locaux de l'ENSP en respectant les procédures définies par l'établissement.
- Veiller à la bonne utilisation et à l'entretien du matériel et des produits mis à disposition.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Discrétion

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
	Savoir s'organiser / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau initié - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau initié - <i>requis</i>
Autre : - Organisation et méthodologie du travail - Rapidité et qualité d'exécution		

Durée attendue sur le poste :

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Service entretien et logistique de l'ENSP

- **Composition et effectifs du service**

14 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Attaché d'administration, chef du service ce la coordination et des moyens généraux

- **Liaisons fonctionnelles**

Vos perspectives

Qui contacter ?

Mlle Delphine SCHERER, Chef du service - Tél. 04 72 53 18 82

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 04/01/2011

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

Intitulé du poste
**ADJOINT TECHNIQUE SERVICE MESS ET FOYER-
BAR (poste vacant)**

Catégorie Statutaire/Corps
Cat. Stat. : **C**
Corps : **Adjoint Technique de la
police nationale**

Domaine (s) fonctionnel (s)
Logistique et technique opérationnelle

Emploi (s) – type
Agent de restauration – d’intendance

Code(S) fiche de l’emploi type
LOG 014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
**D.C. C.R.S. – DZ SUD Marseille - CRS N° 6
396, avenue Pierre Sauvaigo – 06700 Saint Laurent du Var**

Vos activités principales
**Service en salle.
Entretien des locaux.
Aide à la préparation des repas.
Service au foyer-bar.**

Spécialités du poste / Contraintes / Sujétions
**Nécessité de discrétion liée à la nature du poste occupé
Bonne condition physique requise – Station debout prolongée
Polyvalence
Disponibilité
Déplacements hors résidence fréquents.**

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
- Connaître les techniques culinaires et du service. - Connaître les règles en matières d’hygiène et de sécurité Autre : NEANT	- Savoir s’organiser - Savoir travailler en équipe	- Savoir s’adapter - Savoir accueillir

Durée attendue sur le poste : **5 ans**

Votre environnement professionnel

- *Activités du service*

Mise en place de la salle de restauration

Nettoyage des locaux et du matériel

Service en salle

Service au foyer-bar avec gestion de la caisse

Approvisionnement en marchandises

Composition et effectifs du service

- 6 gradés et gardiens

- 5 ouvriers cuisiniers

- 17 adjoints techniques

- *Liaisons hiérarchiques*

Gérant de l'ordinaire ou du foyer.

- *Liaisons fonctionnelles*

Toutes unités CRS - Personnels de l'unité d'affectation - Tous services internes à l'unité.

Vos perspectives

Evolution dans le grade supérieur.

Qui contacter ?

Standard unité : 04.93.19.34.50

Brigadier Chef BATTISTI Herald 04.92.00.58.06

Brigadier Chef GAILLARD Eric 04.93.19.34.50

Date de mise à jour de la fiche de poste : **31/08/2012**

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

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

La sécurité publique

- **Composition et effectifs du service**

- **Liaisons hiérarchiques**

Le chef du service de gestion opérationnelle

- **Liaisons fonctionnelles**

La CSP- DDSP-les fournisseurs Garage du SGAP.

Vos perspectives

Communes au corps des AT

Qui contacter ?

Le chef SGO M. Axel BELIN au 04 98 03 54 41

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 02/01/2013

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

Intitulé du poste
ADJOINT TECHNIQUE DE RESTAURATION (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
Adjoint Technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique immobilière et technique

Emploi(s) –type
AGENT DE RESTAURATION - D'INTENDANCE

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
C.R.S. n° 60 Montfavet (84) - Route de Bel Air - 84140 Montfavet

Vos activités principales
Aide à la préparation des repas - Assure le service en salle de restauration.
Dresse et débarasse les tables - Participe vaisselle.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions
Bonne condition physique requise - Station debout prolongée - Disponibilité - Déplacements hors résidence fréquents.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau maîtrise - à <i>acquérir</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - à <i>acquérir</i> Savoir appliquer la réglementation / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau expert - <i>requis</i> Avoir le sens des relations humaines / niveau initié - à <i>acquérir</i>
Autre : "Connaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité, niveau pratique requis.		

Durée attendue sur le poste : Minimun 3 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Le service à en charge l'élaboration des repas de la compagnie en déplacement comme à résidence. Trois repas par jour pour le déplacement et deux à résidence si besoin de service. Ces repas peuvent être consommés sur place ou peuvent être acheminés sur le lieu d'emploi de la compagnie.

▪ **Composition et effectifs du service**

Le service est dirigé par un gérant et un voire plusieurs adjoints fonctionnaires de police actif, qui ont en charge d'encadrer et de gérer les ouvriers cuisiniers et les adjoints techniques.

Environ 5 ouvriers cuisiniers et 12 à 14 Adjoints Techniques dans chaque unité.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Placé sous l'autorité directe du gérant du mess et de l'ouvrier cuisinier chef d'équipe.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Toutes unités CRS - Personnels de l'unité d'affectation - Tous services internes à l'unité.

Vos perspectives

Evolution dans le corps des Adjoints Techniques.

Qui contacter ?

Standart unité : 04.90.81.55.00 - Demander la gérance du Mess

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 21/01/2013

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

Intitulé du poste
AGENT DE MAINTENANCE

Catégorie statutaire/Corps
Catégorie C - Adjoint technique
de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)
Bâtiment-infrastructures

Emploi(s) -type
Chargé de maintenance et de l'exploitation

Code(s) fiche de l'emploi-type
INF 003A

Localisation administrative et géographique / Affectation

Localisation géographique: SGAP de MARSEILLE, Annexe de Montpellier 488 rue de la vieille poste 34056
Montpellier

Vos activités principales

- Conception, modification d'équipements Immobilier
- Equipement de véhicules
- divers travaux d'aménagement immobiliers
- Travaux de video
- Travaux de sécurisation des sites
- Différents travaux de dépannage

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Polyvalence entre diverses activités / déplacements dans les différents services de Police de la région Languedoc-Roussillon
L'exercice de la fonction sur une base horaire minimum de 37 heures hebdomadaires, générant 10 d'ARTT

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir travailler en équipe / niveau pratique	Avoir le sens des relations humaines / niveau initié - <i>requis</i> Savoir s'adapter / niveau pratique
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

Votre environnement professionnel

▪ *Activités du service*

Réalisation, entretien et dépannages des installations d'équipements immobiliers de l'ensemble de la région Languedoc/Roussillon.

▪ *Composition et effectifs du service*

48 personnes dont 2 catégories A techniques, 8 catégories B techniques, 1 catégorie B administratif, 3 catégories C administratifs, 28 catégories C techniques (ouvriers d'états, adjoints techniques spécialité auto et bâtiment)
6 corps de soutien militaire

▪ *Liaisons hiérarchiques*

Chef de l'annexe de Montpellier
Adjoint au chef de l'annexe de Montpellier
Chef d'équipe

▪ *Liaisons fonctionnelles*

Tous services de police
Réseau fournisseurs-

Vos perspectives

L'organisation et suivi du travail ainsi que la rigueur et le sens du service public vont permettre d'évoluer vers d'autres emplois et également d'enrichir le parcours professionnel. L'expérience et les compétences acquises ainsi que la formation professionnelle dans le domaine doivent permettre de faciliter la préparation aux concours ou examens professionnels de catégorie supérieure.

Qui contacter ?

Richard CORVAISIER Chef de l'annexe de Montpellier Tél: 04 -99-52-36-01
Thierry VERZENI Adjoint au chef de l'annexe de Montpellier Tél: 04 -99-52-61-36

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 24/01/2013

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

Intitulé du poste
Serveur au Mess et au Foyer (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
C/ Corps des Adjoints Techniques
de la Police Nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type
Agents de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
CRS 36 - BP 70005 21 AVENUE DE LA LIBERATION CHATEL ST GERMAIN 57161 MOULINS LES METZ

Vos activités principales

Au sein de l'ordinaire vous êtes chargé des attributions suivantes :

- veiller à l'application des normes HACCP (normes internationales d'hygiène et de sécurité)
- aider les Ouvriers-cuisiniers à la confection des repas voire procéder à leur confection
- mettre en place et desservir dans les salles à manger
- assurer le nettoyage des locaux (mess, cuisine et magasins)
- participer au chargement et déchargement des équipements à l'occasion des déplacements de l'unité

Au sein du foyer vous êtes chargé des attributions suivantes :

- servir et desservir
- assurer le nettoyage des locaux
- approvisionner le foyer
- contrôler l'avance barman avec le gérant
- procéder au chargement et au déchargement des équipements lors des déplacements de l'unité

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Disponibilité pour les déplacements - Adaptabilité et réactivité pour faire face aux changements de missions opérationnelles - Connaissance des normes HACCP indispensable

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques	Savoir-faire	Savoir-être
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
Avoir des compétences budgétaires et comptables / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Avoir des compétences en informatique -bureautique / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir anticiper / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 ANS

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

A résidence et en déplacement :

- le service de l'ordinaire est chargé d'assurer la subsistance de l'unité ou des unités déplacées
- le service du foyer est chargé d'assurer le petit-déjeuner et l'accompagnement des repas.

- **Composition et effectifs du service**

1 BC - 2 BG - 2 GPX - 1 ADA - Ouvriers cuisiniers et ATPN

- **Liaisons hiérarchiques**

RELATIONS DIRECTES AVEC LE CHEF DU SERVICE DU MESS-FOYER ET L'EQUIPE DE LA GERANCE

- **Liaisons fonctionnelles**

Chef synergie mess-foyer

Vos perspectives

Possibilité d'avancement au sein du corps des ATPN

Qui contacter ?

B/C NIEDDA TEL 03 87 20 17 26-17 27

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 17/10/2012

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

Intitulé du poste

Serveur au Mess et au Foyer (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C/ Corps des Adjoints Techniques de la Police Nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agents de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

CRS 44 - caserne Davout - rue Davaout 89300 JOIGNY

Vos activités principales

Au sein de l'ordinaire vous êtes chargé des attributions suivantes :

- Veiller à l'application des normes HACCP (normes internationales d'hygiène et de sécurité)
- aider les Ouvriers-Cuisiniers à la confection des repas voire procéder à leur confection
- mettre en place et desservir dans les salles à manger
- assurer le nettoyage des locaux (mess, cuisine et magasins)
- participer au chargement et déchargement des équipements à l'occasion des déplacements de l'unité

Au sein du foyer vous êtes chargé des attributions suivantes :

- servir et desservir
- assurer le nettoyage des locaux
- approvisionner le foyer
- contrôler l'avance barman
- procéder au chargement et au déchargement des équipements lors des déplacements de l'unité

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Disponibilité pour les déplacements - Adaptabilité et réactivité pour faire face aux changements de missions opérationnelles - Connaissance des normes HACCP indispensable

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau initié - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
		S'avoit s'exprimer oralement / niveau initié - <i>requis</i>
Autre :		Savoir communiquer / niveau pratique - <i>requis</i>
		Savoir accueillir / niveau initié - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 1 an

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

A résidence et en déplacement :

- le service de l'ordinaire est chargé d'assurer la subsistance de l'unité ou des unités déplacées
- le service du foyer est chargé d'assurer le petit-déjeuner et l'accompagnement des repas.

▪ **Composition et effectifs du service**

-1 BG Chef de la synergie , 1 BC adjoint au chef de la synergie, 2 Gpx assistants synergie, 4 Ouvriers cuisiniers, 16 Adjointes techniques.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Chef de la synergie et son adjoint

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Au sein du service

Vos perspectives

Avancement au grade supérieur

Qui contacter ?

Bg MARMIER Chef synergie 03 86 92 01 31

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 08/10/2012

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

Intitulé du poste
Serveur au Mess et au Foyer (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
C/ Corps des Adjoints Techniques de la Police Nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type
Agents de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
C.R.S. n° 33 / 11, Avenue du Maréchal Juin - 51092 Reims Cedex

Vos activités principales
Elaboration de repas/service en salle de restauration et au foyer de l'unité à résidence et en déplacement
Aider à la mise en place de services de réception (mise en place et service)
Nettoyage et entretien de locaux dédiés à la restauration.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions
Connaissances techniques en matière de restauration et de service.
Connaissances en matière de réglementation dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.
Flexibilité des horaires de travail.
Déplacements professionnels impératifs.
Activité le dimanche et jours fériés.
Port de charges lourdes.
Disponibilité.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : Connaître la réglementation en matière d'hygiène et sécurité en matière de restauration collective. Probité.		Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
Connaître les techniques culinaires et du service		S'avoit s'exprimer oralement / niveau pratique - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Restauration et foyer.

- **Composition et effectifs du service**

Gérants du service

Ouvriers cuisiniers

Agents techniques de la police nationale

- **Liaisons hiérarchiques**

Le chef du service synergie "mess/foyer"

- **Liaisons fonctionnelles**

Savoir entretenir un excellent contact professionnel avec le personnel policier en tenue et savoir travailler en équipe dans un cadre hiérarchique

Vos perspectives

Possibilité d'évolution de carrière

Qui contacter ?

Gérant de la CRS N° 33

Tél: 03.26.77.43.33

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 17/10/2012

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

Intitulé du poste

Serveur au mess et au foyer (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C/Corps des Adjoints techniques
de la Police Nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agent de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

C.R.S. n° 43 / Intendance / Caserne d'Uxelles - BP 40107 - 71321 CHALON SUR SAONE CEDEX

Vos activités principales

Vous êtes chargé au sein service de l'intendance des attributions suivantes :

- veiller à l'application des normes HACCP (normes internationales d'hygiène et de sécurité)

* AU FOYER :

- assurer le service du personnel avec convivialité
- contrôler l'avance barman en relation avec le gérant

* AU MESS :

- aider les ouvriers-cuisiniers à la confection des repas
- mettre en place et desservir au réfectoire
- assurer le nettoyage des locaux

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Poste nécessitant d'être particulièrement vigilant et intègre compte tenu de la manipulation d'espèces et de titres de paiement - disponibilité pour les déplacements - adaptabilité et réactivité pour faire face aux changements de missions opérationnelles - connaissance des normes HACCP souhaitée - nombreuses manutentions liées à l'approvisionnement du foyer et au port de charges lourdes (fûts de 20 et 30 litres)

Vos compétences principales mises en œuvre

Votre environnement professionnel

Connaissances techniques ▪ Activités du service	Savoir-faire	Savoir-être
Assurer l'environnement professionnel dans le service de l'intendance, au mess, au foyer et aux unités déplacées et au foyer / niveau initié - requis	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - requis	Avoir le sens des relations humaines / niveau initié - requis
Composition et effectifs du service / niveau initié - à acquérir 1 brigadier-chef chef de l'intendance 1 brigadier adjoint 3 gardiens de la paix 5 ouvriers-cuisiniers 15 personnels du corps des adjoints techniques 1 adjoint administratif		Savoir s'adapter / niveau pratique - à acquérir S'avoir s'exprimer oralement / niveau initié - requis
Autre : ▪ Liaisons hiérarchiques le chef du service de l'intendance ou son représentant		

Durée attendue sur le poste : 3 ans

▪ **Liaisons fonctionnelles**

avancement en grade supérieur

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 10/10/2012

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

Intitulé du poste

Serveur au Mess et au Foyer (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C/ Corps des Adjoints Techniques
de la Police Nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agents de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

CRS 35 - 1 RUE JEAN NESMY BP 392 10026 TROYES CEDEX

Vos activités principales

Pour le Mess: toutes activités liées à la préparation des repas, au service en salle ainsi qu'à l'application du plan de nettoyage en respect des normes HACCP.

Pour le Foyer: toutes activités liées à la mise en œuvre du foyer/bar, au service des personnels au bar de l'unité ainsi qu'à l'application du plan de nettoyage en respect des normes HACCP.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Travail à résidence et en déplacement, disponibilité, horaires variables.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>à acquérir</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>à acquérir</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>à acquérir</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir communiquer / niveau pratique - <i>à acquérir</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Le Mess a pour activité principale la préparation et le service des repas de l'ensemble de la compagnie tant à résidence qu'en déplacement et doit également être en mesure d'assurer la subsistance d'autres unités (CRS ou autre) tant à résidence qu'en déplacement.

Le Foyer a pour activité principale le service des personnels au foyer/bar de l'unité tant à résidence qu'en déplacement.

▪ **Composition et effectifs du service**

Composition des effectifs de la synergie Mess / Foyer:

- 1 Brigadier-chef
- 3 Gardiens de la Paix
- 2 Adjoints Administratifs
- 4 Ouvriers Cuisiniers
- 18 Adjoints Techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Avec les Ouvriers Cuisiniers, les dépendiers, les gérants de la synergie Mess / Foyer, les Officiers et le Commandant d'unité.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Avec le gérant

Vos perspectives

Avancement au grade supérieur

Qui contacter ?

Le Chef de service: 03.25.71.61.00

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 17/10/2012

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

Intitulé du poste

Serveur au Mess et au Foyer (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C/ Corps des Adjoints Techniques
de la Police Nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agents de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

CRS 30 - 21 AVENUE DE LA LIBERATION CHATEL ST GERMAIN 57161 MOULINS LES METZ

Vos activités principales

Au sein de l'ordinaire vous êtes chargé des attributions suivantes :

- veiller à l'application des normes HACCP (normes internationales d'hygiène et de sécurité)
- aider les Ouvriers-cuisiniers à la confection des repas voire procéder à leur confection
- mettre en place et desservir dans les salles à manger
- assurer le nettoyage des locaux (mess, cuisine et magasins)
- participer au chargement et déchargement des équipements à l'occasion des déplacements de l'unité

Au sein du foyer vous êtes chargé des attributions suivantes :

- servir et desservir
- assurer le nettoyage des locaux
- approvisionner le foyer
- contrôler l'avance barman avec le gérant
- procéder au chargement et au déchargement des équipements lors des déplacements de l'unité

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Disponibilité pour les déplacements - Adaptabilité et réactivité pour faire face aux changements de missions opérationnelles - Connaissance des normes HACCP indispensable

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
Avoir des compétences budgétaires et comptables / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Avoir des compétences en informatique -bureautique / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir anticiper / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 ANS

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

A résidence et en déplacement :

- le service de l'ordinaire est chargé d'assurer la subsistance de l'unité ou des unités déplacées
- le service du foyer est chargé d'assurer le petit-déjeuner et l'accompagnement des repas.

▪ **Composition et effectifs du service**

1 BC - 2 BG - 2 GPX - 1 ADA - Ouvriers cuisiniers et ATPN

▪ **Liaisons hiérarchiques**

RELATIONS DIRECTES AVEC LE CHEF DU SERVICE DU MESS-FOYER ET L'EQUIPE DE LA GERANCE

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Chef synergie mess-foyer

Vos perspectives

Possibilité d'avancement au sein du corps des ATPN

Qui contacter ?

B/C NIEDDA TEL 03 87 20 17 26-17 27

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 17/10/2012

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

Intitulé du poste

Serveur au Mess et au Foyer

Catégorie statutaire/Corps

C/ Corps des Adjoints Techniques
de la Police Nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) -type

Agents de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

CRS N° 23 - 197, Rue de Warcq/BP 835/08011/CHARLEVILLE-MEZIERES cedex

Vos activités principales

Réalise des repas simples, gère les approvisionnements et l'équipement. Assure le service et l'entretien des locaux et des matériels. Gestion de l'avance barman. Chargement et déchargement des véhicules affectés à la logistique du service.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Respects des règles d'hygiène et sécurité, normes HACCP, disponibilité, déplacements fréquents.

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaissances techniques

Savoir-faire

Savoir-être

Connaître l'environnement professionnel / niveau expert
- à acquérir

Savoir organiser / niveau pratique
- requis

Savoir accueillir / niveau pratique
- requis

Savoir travailler en équipe / niveau pratique
- requis

Savoir s'adapter / niveau pratique
- requis

Avoir le sens des relations humaines
/ niveau pratique - requis

Autre : Connaître la réglementation en matière
d'hygiène et sécurité / niveau maîtrise - à acquérir

Connaître les techniques culinaires et du service /
niveau maîtrise - à acquérir

Durée attendue sur le poste : Minimum 3 ans

Votre environnement professionnel

▪ *Activités du service*

Assurer la restauration de la Compagnie au mess avec le service au foyer et ce à résidence et aussi lors des déplacements de l'unité.

▪ *Composition et effectifs du service*

1 Major responsable de la synergie Mess/Foyer
1 Brigadier-Chef, adjoint et gérant du Foyer
1 Gardien de la Paix, affecté au Foyer
2 Brigadiers, détachés au Mess
1 Gardien de la Paix, détaché au Mess
4 ouvriers Cuisinier
18 Adjointes Techniques

▪ *Liaisons hiérarchiques*

Liaison avec le responsable synergie Mess/Foyer ou le gérant du Foyer

▪ *Liaisons fonctionnelles*

Liaison avec les fournisseurs

Vos perspectives

Avancement au grade supérieur

Qui contacter ?

Responsable synergie Mes/Foyer : 03.24.57.94.09

Gérant du Foyer : 03.24.57.94.06

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 05/10/2012

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

Intitulé du poste

Serveur au Mess et au Foyer (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C/ Corps des Adjoints Techniques
de la Police Nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agents de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

C.R.S. N° 39 - 11, rue du Général Leclerc - BP 87 - 54 140 JARVILLE LA MALGRANGE

Vos activités principales

Elaborer et préparer les repas, gérer l'ensemble des approvisionnements et des équipements, entretenir les locaux, aider à la préparation des réceptions et organiser les services. Assurer le service à table et au foyer bar de l'unité.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Déplacements fréquents avec la compagnie. Etre rigoureux, courtois, disponible.

Vos compétences principales mises en œuvre

Connaître l'environnement professionnel
/ niveau maîtrise

Savoir s'organiser
/ niveau pratique

Savoir accueillir / niveau pratique

Savoir travailler en équipe
/ niveau pratique

Savoir s'adapter / niveau pratique

Autre : Connaître les techniques culinaires et du service.
Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité.

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Votre environnement professionnel

▪ *Activités du service*

L'activité principale est la prise en subsistance d'unités à résidence ainsi qu'en déplacement. Le service accueille aussi des passagers extérieurs (police urbaine, douane, gendarmerie etc).

▪ *Composition et effectifs du service*

Mess : 1 gérant (BC), 1 adjoint (GPX), 2 dépensiers (GPX et AT), 5 Ouvriers-Cuisiniers, 12 AT

Foyer : 1 gérant (GPX), 2 adjoints (GPX et AT), 3 barmen (AT)

▪ *Liaisons hiérarchiques*

Gérants - lieutenant - capitaine et commandant de compagnie.

▪ *Liaisons fonctionnelles*

Avec l'équipe de la gérance

Vos perspectives

Obtention des examens internes en vue de l'accession à des grades supérieurs.

Qui contacter ?

Gérant du mess : 03.83.55.67.15 remy.lesserteur@interieur.gouv.fr

Gérant du foyer : 03.83.55.67.17 stephane.lemoine@interieur.gouv.fr

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 05/10/2012

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

Intitulé du poste

Agent de maintenance des bâtiments (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C Adjoint technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Bâtiment-infrastructures

Emploi(s) –type

Chargé de la maintenance et de l'exploitation

Code(s) fiche de l'emploi-type

INF003A

Localisation administrative et géographique / Affectation

Direction Départementale de la Sécurité Publique du Bas-Rhin - Hôtel de Police - STRASBOURG

Vos activités principales

Entretien courant des locaux (travaux simples d'électricité, de plomberie, de serrurerie, de peinture et de menuiserie) dans les différents bureaux et locaux de police de la CSP STRASBOURG (hors Hôtel de Police) et au commissariat de HAGUENAU.

Aide aux services dans le domaine de la manutention (notamment déplacement du mobilier et manipulation dans le cadre des livraisons).

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Grande polyvalence dans les tâches et nombreux déplacements sur les circonscriptions de STRASBOURG et HAGUENAU.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>à acquérir</i>	Savoir s'organiser / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau maîtrise - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe / niveau maîtrise - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir négocier / niveau pratique - <i>requis</i>	
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Votre environnement professionnel

▪ *Activités du service*

La section des affaires immobilières, rattachée au Service de Gestion Opérationnelle et sous la direction du chef logistique, a en charge l'aménagement, la gestion et l'entretien des locaux dans lesquels sont implantés des services de police. A ce titre la section suit les différentes phases d'exécution des chantiers, veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité, signale et traite les éventuels dysfonctionnements.

▪ *Composition et effectifs du service*

Le SGO : service de 24 personnes (1 A, 4 B, 15 C et 4 personnels actifs) placées sous la responsabilité d'un CAIOM.

▪ *Liaisons hiérarchiques*

le chef logistique et le chef SGO ou son adjoint.

▪ *Liaisons fonctionnelles*

SGAP, entreprises privées, bailleurs sociaux et mairies

Vos perspectives

Le titulaire du poste dispose d'une importante latitude dans les propositions qu'il peut être amené à faire pour améliorer les bâtiments dont il a la charge.

Qui contacter ?

Le chef SGO : 03.90.23.16.00

L'adjoint au chef SGO : 03.90.23.16.01

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 13/08/2012

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

Intitulé du poste
AGENT D ENTRETIEN DES LOCAUX

Catégorie statutaire/Corps
C / ADJOINT TECHNIQUE DE LA
POLICE NATIONALE

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type
CHARGE DE MAINTENANCE ET D EXPLOITATION

Code(s) fiche de l'emploi-type
INF003A

Localisation administrative et géographique / Affectation
SGAP EST/ DELEGATION REGIONALE DE DIJON/ BUREAU DES AFFAIRES IMMOBILIERES

Vos activités principales

- Entretien des espaces verts des deux sites de la Délégation Régionale du SGAP à Dijon (tonte, taille de haies et arbustes, ramassage de feuilles et déneigement)
- Réalise des opérations courantes d'entretien, de petites réparations (plomberie, peinture) et de maintenance des bâtiments
- remplacement du vagemestre lors de ses absences

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

MANUTENTION

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
<i>Entretien des bâtiments</i> niveau pratique <i>requis</i>	<i>Savoir s'organiser</i> niveau pratique <i>requis</i>	Faire preuve d'initiative et de méthode niveau pratique <i>requis</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Bureau chargé du montage d'opérations immobilières, de programmation et suivi de travaux, de gestion de projets

- **Composition et effectifs du service**

20 personnes

- **Liaisons hiérarchiques**

Chef de bureau

Délégué régional SGAP Est à Dijon

Préfet délégué pour la défense et la sécurité

- **Liaisons fonctionnelles**

Services de police et de gendarmerie

Vos perspectives

Evolution de carrière vers principalat

Qui contacter ?

Mme Gervaise LEPAUT

Chef du Bureau des Affaires Immobilières

DR DIJON

tél: 03 80 44 54 11

M. Dominique LUCOT

Adjoint au chef de bureau

tél. 03 80 44 54 45

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 8 février 2013

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

Intitulé du poste

**Aide à la préparation des repas
entretien des surfaces et des locaux (poste vacant)**

Catégorie statutaire/Corps

C/adjoint technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agent de restauration

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG010A

Localisation administrative et géographique / Affectation

DRCPN -SDFDC - DRF Paris-Ile-de-France - centre régional de formation de Paris
Redoute de Gravelle - 75012 PARIS

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

Vous exercez vos missions sur la base de l'horaire habituel des personnels en fonction au sein de l'établissement, à savoir 40H30 hebdomadaires. Port de vêtements professionnels adaptés - pénibilité physique - station debout, port de charges lourdes

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>à acquérir</i>	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>
Autre : Connaissances en matière d'hygiène et de sécurité (normes HACCP)		

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Etablissement chargé de la formation continue des personnels de police.

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

- **Composition et effectifs du service**

Service restauration composé d'une vingtaine de personnes

- **Liaisons hiérarchiques**

Le gérant du service de restauration (secrétaire administratif)

- **Liaisons fonctionnelles**

Vos perspectives

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

Qui contacter ?

Le gérant du service de restauration (tél : 01 43 53 77 00)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 11/01/2013

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

Intitulé du poste

Agent d'accueil – Manutention (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C/ adjoint technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Administration générale

Emploi(s) –type

Adjoint technique

Code(s) fiche de l'emploi-type

Localisation administrative et géographique / Affectation

Préfecture de Police / Direction régionale de la Police judiciaire / Sous Direction du Soutien à l'Investigation / Services des Affaires Mobilières et Immobilières
3 Quai de l'Horloge 75001 Paris cedex

Vos activités principales

Accueil :

- Prise en charge des demandes de reprographie
- Livraison

Travail à façon :

- Reprographie : mise en page de dossiers, création de dossiers, copiage
- Assemblage – reliure – massicotage
- Entretien du photocopieur
- Plastification de documents

Manutention :

- Aide aux stockages et aux déstockages :
 - Des imprimés
 - Des fournitures de bureau
 - Des repas GAV
- Réception de marchandises diverses
- Mise en place de la salle Bertillon

Estafette :

- Prise en charge ou dépôt de matériel à la DOSTL et chez d' autres fournisseurs

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

- Bon sens de l'organisation
- Sens de la réserve et de la discrétion professionnelle
- Permis de catégorie B
- Permanences tournantes sur la période de midi et du soir

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Avoir des compétences en informatique -bureautique / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>à acquérir</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre : Mise en œuvre du matériel de reprographie et d'assemblage : niveau pratique : <i>à acquérir</i>		

Durée attendue sur le poste :

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Gestion des Affaires Mobilières et Immobilières de la Direction de la Police Judiciaire

- **Composition et effectifs du service**

Effectifs : 17 fonctionnaires, service composé de personnels actifs et administratifs

- **Liaisons hiérarchiques**

Le Chef de service : attaché de l'Intérieur, de l'Outre Mer et des Collectivités Territoriales

- **Liaisons fonctionnelles**

Tous les services de la Direction de la Police Judiciaire, les services gestionnaires de la Préfecture de Police, fournisseurs divers

Vos perspectives

La possibilité d'accéder au grade d'adjoint technique principal

Qui contacter ?

M. VEAU Pascal, Chef du SAMI au 01 77 72 02 61

M. DUPONT Thierry - Commandant Fonctionnel - Adjoint au Chef du SAMI au 01 77 72 02 62

M. DUPIC Stéphane - Capitaine au 01 77 72 02 83

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 31/01/2013

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

Intitulé du poste

assistant vagemestre au matériel (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

Adjoint technique de la police nationale /
C

Domaine(s) fonctionnel(s)

Administration générale / Logistique immobilière et technique

Emploi(s) –type

Code(s) fiche de l'emploi-type

Localisation administrative et géographique / Affectation

Commissariat Central du Xème arrdt de Paris, 26 rue Louis Blanc 75010 PARIS (Métros Gare de l'Est, Gare du Nord, Louis Blanc, Jaurès, Magenta)

Vos activités principales

acheminement du courrier entre les différents sites du Xème arrdt ; approvisionnement des sites du Xème arrdt en fournitures

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

nécessité de conduite de voitures ; port de charges légères ; horaires de bureau ;

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel - à <i>acquérir</i>	Savoir s'organiser / niveau pratique - à <i>acquérir</i> Savoir travailler en équipe / niveau pratique - à <i>acquérir</i>	Savoir communiquer / niveau initié - à <i>acquérir</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 2 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

l'Unité de gestion opérationnelle gère non seulement l'aspect logistique mais aussi le secrétariat (DRH) du commissariat.

▪ **Composition et effectifs du service**

1 chef UGO Secrétaire Administrative + son Adjoint Administrative

1 Bier + 4 Adjoints Administratifs

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Le Chef du matériel, rattaché au Chef de l'UGO, lui-même directement sous l'autorité du Commissaire Central.

▪ **Liaisons fonctionnelles**

SGO, service médical, SDSE, tous les fonctionnaires et agents civils du Commissariat central

Vos perspectives

évoluer au sein de la police nationale grâce à une bonne connaissance de cet environnement : acquérir une expérience facilitant la réussite aux autres concours de la fonction publique, notamment en interne ;

Qui contacter ?

Secrétaire Administrative Astrid RICOUT 01 53 19 43 69

Adjointe Administrative Principale Catherine CABRIE 01 53 19 44 50

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 22 janvier 2013

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

Annexe 1 – Fiche de poste

Intitulé du poste

VAGUEMESTRE (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

Adjoint technique de la police nationale / C

Domaine(s) fonctionnel(s)

Administration générale

Emploi(s) –type

ATPN - Vaguemestre

Code(s) fiche de l'emploi-type

Localisation administrative et géographique / Affectation

Préfecture de police/ Direction de la Sécurité de Proximité de l'Agglomération Parisienne/Commissariat Central du 14ème arrondissement/112-116, avenue du Maine 75014 Paris/mé debate Gaîté (ligne 13)/ bus ligne n°28 Losserand-Maine/RER B station Denfert-Rochereau

Vos activités principales

Acheminement du courrier des unités du commissariat vers les services de la Préfecture de Police de Paris et du Tribunal de Grande Instance de Paris.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Rigueur, réactivité, disponibilité et ponctualité. Horaires du lundi au vendredi : 8h54 à 12h30 / 13h30 à 18h00

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Avoir des compétences en informatique -bureautique / niveau pratique <i>À acquérir</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>à acquérir</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir communiquer / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre :	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	

Durée attendue sur le poste : 3 à 4 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

L'UGO est responsable du secrétariat du Commissariat Central et de la gestion des dossiers du personnel.
Le BCO gère administrativement (enregistrement, archivages) les dossiers liés aux interventions opérationnelles (plaintes, statistiques)

▪ **Composition et effectifs du service**

1 Secrétaire Administrative (Chef de l'UGO).
- 1 brigadier (chef du secrétariat) - 3 adjoints administratifs
BCO : 1 Commandant de Police, 1 Brigadier, 1 Gardien de la Paix et 3 Adjoints Administratifs.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Le chef du secrétariat et le chef de l'UGO

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Les différentes unités du service, l'UGO du 3ème district, le SGOPE, le SDSE ,le T.G.I.

Vos perspectives

Ce poste permet d'acquérir des connaissances dans le domaine de la Police et de se familiariser avec son environnement tout en suivant les événements liés à la vie d'un commissariat.

Qui contacter ?

Le Chef de l'UGO : Christophe LAMBOLEY (01.53.74.14.71)
Le chef du secrétariat : Brigadier de Police Eric HECTOR (01.53.74.14.05)

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 06/12/11

Adresse Intranet du référentiel des emplois-type et des compétences :
http://drh.interieur.ader.gouv.fr/dir/PortailDeux/Gpec/Index_Gpec.php

Intitulé du poste

**AGENT DE RESTAURATION
MESS (poste vacant)**

Catégorie statutaire/Corps

C/Adjoint technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agent de restauration-d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

DGPN/DRCPN/DCCRS/DZO/CRS N° 52 SANCERRE//SCS 456 Avenue de Verdun 18300 SANCERRE□□□□□

Vos activités principales

- Participer à l'élaboration et à la confection des repas
- Entretien des locaux
- Aider à la préparation des réceptions

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Matériel spécifique à la restauration

Utilisation véhicule du service pour besoins mess

contraintes :

respect des mesures d'hygiène et de sécurité

déplacements fréquents

horaires adaptables selon besoins

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i> Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>à acquérir</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>à acquérir</i> Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>à acquérir</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 4 - 5 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Le mess fait partie de la Section de Commandement et des Services (SCS). Il assure la restauration des 150 fonctionnaires de l'Unité, à résidence et en déplacement. Les adjoints techniques sont chargés de la préparation et du service des repas

Occasionnellement, renfort de l'équipe de barmen (service foyer ou livraisons sur le terrain)

▪ **Composition et effectifs du service**

Le service du Mess est composé de 3 personnels actifs, 3 ouvriers cuisiniers et 10 adjoints techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Les adjoints techniques travaillent avec les ouvriers cuisiniers sous la responsabilité d'un gérant (personnel actif) et sous l'autorité du Commandant de la Compagnie ou du Capitaine-adjoint

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Les principaux interlocuteurs des adjoints techniques sont le gérant et ses adjoints.

Vos perspectives

Possibilité de promotion par la voie de l'avancement au choix. Concours ponctuellement organisés.

Qui contacter ?

VENIEL LaurentL, gérant, 02 48 78 50 70 laurent.veniel@interieur.gouv.fr

DESMARESCAUX Pierre, Commandant de l'Unité 02 48 02 48 78 50 50 pierre.desmarescaux@interieur.gouv.fr

CREUZET Frédéric, Capitaine adjoint 02 48 78 50 51 frederic.creuzet@interieur.gouv.fr

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 24/01/2013

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

Intitulé du poste
AGENT DE RESTAURATION (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
C/ Adjoint Technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type
Agent de restauration et d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG 014A

Localisation administrative et géographique / Affectation
CRS N° 31 DARNETAL

Vos activités principales

Préparation des repas
Dressage des tables
Service à table
Entretien des locaux et matériels de cuisine
Service foyer bar

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Travail debout, Horaires étendus, manutention de charges, déplacements, respect des normes d'hygiène et sécurité, bonne présentation, tenue d'une caisse.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau initié - à <i>acquérir</i>
	Savoir s'organiser / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau initié - à <i>acquérir</i>
Autre : Connaître le droit en matière d'hygiène et sécurité		

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Le service de l'ordinaire assure la confection et le service des repas de l'unité à résidence et en déplacement, le foyer bar assure le service de boissons avec tenue d'une caisse.

▪ **Composition et effectifs du service**

Service du mess : 1 BC + 2 BG + 1 ADA + 4 OC + 12 AT service du foyer : 3 gpx + 3 AT

▪ **Liaisons hiérarchiques**

1 BC + 2 BG + 1 OC

▪ **Liaisons fonctionnelles**

CRS 31

Vos perspectives

Evolution statutaire et indiciaire

Qui contacter ?

Gérant du mess 02.32.12.31.12 ou Gérant du foyer 02.32.12.31.14

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 01/10/2012

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

Intitulé du poste
AGENT DE RESTAURATION (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
C/Adjoint technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type
Agent de restauration

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG 014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

DC CRS/DZO RENNES /C.R.S. N° 32 Parc de la Hève BP 25 76310 STE ADRESSE

Vos activités principales

- Aide directe de l'Ouvrier Cuisinier, préparation des entrées, fromages, desserts.
- Mise en œuvre des normes d'hygiène par un entretien quotidien de l'ensemble des locaux, salles spécifiques et chambres froides.
- Service en salle ou préparation des repas en caldobox selon les obligations de service.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Les horaires de service sont adaptés ainsi que l'emploi des personnels en fonction des besoins opérationnel de la compagnie / Déplacements fréquents / Disponibilité exigée.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau initié - <i>à acquérir</i>
	Savoir s'organiser / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau initié - <i>à acquérir</i>
Autre : Soutien de l'OC dans les préparations culinaires. Connaissance des normes HACCP		

Durée attendue sur le poste : 3 ans

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Restauration collective

- **Composition et effectifs du service**

4 gérants, 4 Ouvriers Cuisiniers et 11 Adjoints Techniques.

- **Liaisons hiérarchiques**

Voie Hiérarchique

- **Liaisons fonctionnelles**

Toutes les catégories de personnel

Vos perspectives

Evolution statutaire et indiciaire

Qui contacter ?

- CRS 32 Parc de la Hève BP 25 76310 STE ADRESSE tel 02.32.85.32.32
- BC ROGER David, Gérant service de l'ordinaire tel 02.32.85.32.24

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 28/11/2011

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

Intitulé du poste

Agent de restauration (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C / Adjoint Technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agent de Restauration

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

DCCRS/DZ CRS OUEST/CRS 10 LE MANS
207 Rue de l'Eventail 72000 LE MANS

Vos activités principales

Participe à la confection des repas sous la responsabilité des Ouvriers cuisiniers
Assure le service en salle et le travail de cuisine
Entretient les locaux et le matériel de cuisine
Aide à la préparation des repas et des réceptions
Est soumis au respect des normes HACCP pour le bon fonctionnement du Service
Assure sous couvert du gérant la bonne réception et le stockage des denrées

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Déplacement – permanence Week-end – 25 CA et 18 RTT – 40,30 Heures

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau initié - <i>requis</i>
		Savoir s'adapter / niveau initié - <i>requis</i>
Autre : Connaître le droit en matière d'hygiène et de sécurité / niveau initié		

Durée attendue sur le poste : 5 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Le service Ordinaire confectionne les repas méridiens et vespéraux à résidence et en déplacement pour le personnel de l'unité.

▪ **Composition et effectifs du service**

Major de Police : Chef synergie Mess/Foyer
Trois fonctionnaires de Police : gérants
5 ouvriers cuisiniers
12 adjoints techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Commandant d'unité
Capitaine adjoint
Chef Service ordinaire

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Vos perspectives

Évolution statutaire et indiciaire

Qui contacter ?

MAJOR KERNINON PATRICE : 02 43 74 40 56

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 28/01/2013

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

Intitulé du poste
AGENT DE L'UNITE DE L'HABILLEMENT ET DU MATERIEL (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
C - ADJOINT TECHNIQUE DE LA POLICE NATIONALE

Domaine(s) fonctionnel(s)
Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type
manutentionnaire

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG 010A

Localisation administrative et géographique / Affectation
DRCPN/ENP ROUEN OISSEL/Bureau Logistique et immobilier/Unité de l'Habillement et du Matériel

Vos activités principales

A pour mission :
la dotation et le suivi du paquetage école remis aux élèves, la manutention,
l'inventaire physique des matériels,
Le nettoyage des draps, taies, protège-matelas, couvertures.
Les petits travaux de couture.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

disponibilité - ponctualité - polyvalence

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
	savoir s'organiser / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau initié - <i>requis</i>
Autre : notions d'informatique		S'avoit s'exprimer oralement / niveau initié - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3 ANS

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

L'unité de l'habillement et du matériel est une des composantes du bureau logistique et immobilier, lui-même rattaché à la Division des Ressources de l'Ecole. Le Bureau logistique et immobilier se compose de six unités : Hébergement, Armurerie, Transports, Entretien, Habillement et matériel, informatique. Ces unités sont spécialisées chacun dans leur domaine. Elles ont un point commun, l'utilisation du logiciel GMMPN (sauf pour l'entretien et l'hébergement). Le bureau de la Logistique dans son ensemble gère le matériel, le mobilier et l'immobilier de la structure de l'Ecole Nationale de Police.

Il est impliqué techniquement dans toutes les actions, manifestations extérieures ou internes et les cérémonies qui se déroulent sur le site de l'ENP. Il assure lui-même la petite maintenance des bâtiments et fait appel à des entreprises extérieures pour les contrôles obligatoires en matière d'hygiène et sécurité ou pour des travaux plus importants à effectuer .

▪ **Composition et effectifs du service**

1 responsable d'unité et son adjoint - grades : adjoints techniques

1 ouvrier d'état (départ 2013)

▪ **Liaisons hiérarchiques**

N+1 : le responsable de l'Unité de l'habillement et du matériel

N+2 : le Chef du bureau Logistique et immobilier ou son adjoint

▪ **Liaisons fonctionnelles**

partenaires internes : permanents de la structure, élèves, stagiaires - administration (SGAP etc)

partenaires externes : entreprises extérieures

Vos perspectives

Possibilité d'évoluer à l'intérieur du bureau de la logistique

Qui contacter ?

Chef du Bureau LOGISTIQUE : 0232666048

Directeur chargé de la Division des ressources : 0232666043

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 22/01/2013

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

Intitulé du poste
AGENT DE L'UNITE DE TRANSPORT (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps
C / Adjoint technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)
LOGISTIQUE ET TECHNIQUE OPERATIONNELLE

Emploi(s) –type
Conducteur de véhicule

Code(s) fiche de l'emploi-type
LOG 011A

Localisation administrative et géographique / Affectation

DRCPN/ENP ROUEN OISSEL/Bureau Logistique et immobilier/Unité de Transport, route des Essarts 76350 OISSEL

Vos activités principales

Seconde le responsable de l'unité de transport composé de deux adjoints techniques et un adjoint de sécurité.

Assure l'intérim du responsable en son absence.

Assure le transport individuel et collectif de personnes ainsi que celui de matériel, du courrier.

Assure l'entretien courant des véhicules et gère le stock de produits s'y rapportant.

Planifie l'utilisation des véhicules remis aux permanents pour des missions (essence, cartes-autoroute, clés) et établit les ordres de missions.

Etablit les états et statistiques concernant le parc automobile et le carburant.

Gère le parc automobile sur G2MPN

Affranchit le courrier.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

grande disponibilité (possibilité d'horaires décalés) - ponctualité - polyvalence - discrétion - Permis B et transport en commun

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Avoir des compétences en informatique -bureautique / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau initié - <i>requis</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	savoir s'organiser / niveau initié - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau initié - <i>requis</i>
notion de mécanique /niveau pratique- <i>requis</i>	savoir gérer des stocks / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau initié - <i>requis</i>
Autre :		S'avoir s'exprimer oralement / niveau initié - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 3 ANS

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

L'unité des transports est une des composantes du bureau Logistique et immobilier, lui-même rattaché à la Division des ressources de l'Ecole. Le Bureau logistique et immobilier se compose de six unités : Hébergement, Armurerie, Transports, Entretien, Habillement et matériel, informatique. Ces unités sont spécialisées chacun dans leur domaine. Elles ont en partie un point commun, l'utilisation du logiciel GMPN (sauf l'entretien et l'hébergement). Le bureau de la Logistique dans son ensemble gère le matériel, le roulant, le mobilier et l'immobilier de la structure de l'Ecole Nationale de Police.

Il est impliqué techniquement dans toutes les actions, manifestations extérieures ou internes et les cérémonies qui se déroulent sur le site de l'ENP. Il assure lui-même la petite maintenance des bâtiments et fait appel à des entreprises extérieures pour les contrôles obligatoires en matière d'hygiène et sécurité ou pour des travaux plus importants à effectuer .

▪ **Composition et effectifs du service**

2 adjoint techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

N+1 : le responsable de l'unité Transport

N+2 : le Chef Logistique ou son adjoint

▪ **Liaisons fonctionnelles**

partenaires internes : permanents de la structure, élèves, stagiaires , administration (SGAP etc.)

partenaires externes : entreprises extérieures.

Vos perspectives

Possibilité d'évoluer à l'intérieur du bureau de la logistique

Qui contacter ?

Chef de la LOGISTIQUE : 0232666048

Directeur chargé de la Division des Ressources : 0232666043

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 22/01/2013

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

Intitulé du poste

Agent de maintenance et de manutention (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C/Adjoint technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Bâtiment-infrastructures

Emploi(s) –type

Chargé de maintenance et de l'exploitation

Code(s) fiche de l'emploi-type

INF003A

Localisation administrative et géographique / Affectation

Direction départementale de la sécurité publique du Finistère, 3 rue Théodore le Hars 29000 QUIMPER

Vos activités principales

Réalise l'ensemble des opérations de manutention courantes et de petite maintenance dans les services. Manipule des produits, matériaux ou objets parfois lourds tels que meubles, colis, marchandises, à l'aide éventuellement d'appareils de manutention.

Participe aux opérations de stockage des produits, matériaux ou objets.

Installe des mobiliers et éléments techniques nécessaires à l'organisation de protocoles, cérémonies, réunions.

Assure la maintenance de premier niveau sur certains matériels ou objets.

Entretien courant des locaux (assure des travaux simples de plomberie, d'électricité et de menuiserie ou peinture)

Entretien et contrôle du parc roulant.

Gestion de l'espace social et restauration.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

40 H30 par semaine Disponibilité - bonne condition physique - polyvalence - rigueur - sens organisation

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau initié - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau initié - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau initié - <i>requis</i>
Autre :		S'avoir s'exprimer oralement / niveau initié
		Savoir communiquer / niveau initié - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 2 à 5 ans

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

La sécurité publique

- **Composition et effectifs du service**

- **Liaisons hiérarchiques**

Le chef du service de gestion opérationnelle

- **Liaisons fonctionnelles**

La CSP- DDSP-les fournisseurs Garage du SGAP.

Vos perspectives

Communes au corps des AT

Qui contacter ?

Le chef SGO Mme GUERMEUR au 02 98 65 61 20

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 02/01/2013

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

Intitulé du poste

Agent de maintenance et de manutention (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C/Adjoint technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Bâtiment-infrastructures

Emploi(s) –type

Chargé de maintenance et de l'exploitation

Code(s) fiche de l'emploi-type

INF003A

Localisation administrative et géographique / Affectation

Direction départementale de la sécurité publique de l'Ille et Vilaine, 22 Boulevard de la Tour d'Auvergne 35043
RENNES CEDEX

Vos activités principales

Réalise l'ensemble des opérations de manutention courantes et de petite maintenance dans les services. Manipule des produits, matériaux ou objets parfois lourds tels que meubles, colis, marchandises, à l'aide éventuellement d'appareils de manutention.

Participe aux opérations de stockage des produits, matériaux ou objets.

Installe des mobiliers et éléments techniques nécessaires à l'organisation de protocoles, cérémonies, réunions.

Assure la maintenance de premier niveau sur certains matériels ou objets.

Entretien courant des locaux (assure des travaux simples de plomberie, d'électricité et de menuiserie ou peinture)

Entretien et contrôle du parc roulant.

Gestion de l'espace social et restauration.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

40 H30 par semaine Disponibilité - bonne condition physique - polyvalence - rigueur - sens organisation

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir travailler en équipe / niveau initié - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau initié - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau initié - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau initié - <i>requis</i>
		S'avoir s'exprimer oralement / niveau initié
Autre :		Savoir communiquer / niveau initié - <i>requis</i>

Durée attendue sur le poste : 2 à 5 ans

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

La sécurité publique

- **Composition et effectifs du service**

- **Liaisons hiérarchiques**

Le chef du service de gestion opérationnelle

- **Liaisons fonctionnelles**

La CSP- DDSP-les fournisseurs Garage du SGAP.

Vos perspectives

Communes au corps des AT

Qui contacter ?

Le chef SGO Mme QUENARD au 02 99 65 00 22

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 02/01/2013

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

Intitulé du poste

Chargé de l'entretien des surfaces et des locaux travaux de manutention/ ENSP-Cannes Ecluse (77) (vacant)

Catégorie statutaire/Corps

C- adjoint technique de la police nationale

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Manutentionnaire

Agent d'entretien

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG010A

Localisation administrative et géographique / Affectation

ENSP - SITE DE CANNES-ECLUSE- SECRETARIAT GENERAL ADJOINT -POLE LOGISTIQUE-
Unité hébergement et entretien

Vos activités principales

Réalise l'ensemble des opérations de manutention courantes et de petite maintenance, assure l'entretien des locaux, participe aux opérations de stockage des produits, matériaux, installe des mobiliers et éléments techniques nécessaires à l'organisation des événements

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Pénibilité physique, station debout prolongée, port de charges lourdes

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau initié - à <i>acquérir</i>	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Avoir le sens des relations humaines / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir appliquer la réglementation / niveau initié - à <i>acquérir</i>	
Autre : Connaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité		

Durée attendue sur le poste : libre

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Au sein du secrétariat général adjoint du site de Cannes-Ecluse, le pôle logistique est composé de différentes unités en charge respectivement de l'hébergement et entretien des locaux, de la maintenance immobilière et entretien des espaces verts, de l'habillement et du matériel, de la reprographie et des supports multimédia. L'unité hébergement et entretien est chargée des travaux suivants : nettoyage des locaux, tri et évacuation des déchets courants, entretien courant et rangement du matériel, approvisionnement en matériels et produits, manutention et organisation logistique des événements, et gestion de l'hébergement (répartition des chambres-état des lieux-nettoyage des chambres)

▪ **Composition et effectifs du service**

L'unité est composée de 21 agents, et est dirigée par un adjoint administratif, assistée de 2 adjoints techniques.

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Le chef d'unité et son adjoint, le chef de pôle, le coordinateur des unités, le secrétaire général adjoint, le chef du site et son adjoint

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Le secrétariat général de l'ENSP - site de Saint Cyr

Vos perspectives

Les perspectives d'évolution du poste sont celles communes aux adjoints techniques, notamment la possibilité d'accéder au grade supérieur.

Qui contacter ?

Le chef d'unité ou son adjoint, le coordinateur des unités

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 07/02/2013

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

Intitulé du poste

AGENT de RESTAURATION (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

Adjoint technique de la police nationale
Catégorie C

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agent de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

Direction Centrale des C.R.S. / Direction Zonale des C.R.S. PARIS / C.R.S. 5 MASSY
1 rue des migneaux
91300 MASSY

Vos activités principales

Seconder les personnels cuisiniers, sortir les denrées pour la préparation des menus, élaborer et confectionner les repas, à résidence ou en déplacement.

Approvisionner régulièrement la chaîne de distribution, servir les plats ou les consommations au foyer, participer à la livraison des repas.

Dresser les tables, servir en salle à manger et en réception.

Entretenir des locaux cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine.

Activités annexes ponctuelles :

Renfort au service foyer-bar, à résidence ou en déplacement.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Permanences week-end, bonne présentation, disponibilité et polyvalence.

Employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - à <i>acquérir</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Assurer la subsistance de l'unité de Service Général et de l'unité Autoroutière pour les repas méridiens et vespéraux.

▪ **Composition et effectifs du service**

6 Ouvriers Cuisiniers et 20 Adjoints Techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Gérant de la Synergie Ordinaire-Foyer
Gérant de l'Ordinaire

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Commandant de la C.R.S. 5
Gérant de la Synergie Ordinaire-Foyer
Gérant de l'Ordinaire

Vos perspectives

Evolution statutaire.

Qui contacter ?

Gérant de la synergie Ordinaire / Foyer BC BISSERIER
TEL : 01.69.75.78.56.

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 11/02/2013

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

Intitulé du poste

AGENT de RESTAURATION (poste vacant)

Catégorie statutaire/Corps

Adjoint technique de la police nationale
Catégorie C

Domaine(s) fonctionnel(s)

Logistique et technique opérationnelle

Emploi(s) –type

Agent de restauration - d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Localisation administrative et géographique / Affectation

SGAP de Versailles / CRS n°7 - 46 rue Camille Flammarion - 95170 Deuil la Barre

Vos activités principales

Seconder les personnels cuisiniers, sortir les denrées pour la préparation des menus, élaborer et confectionner les repas, à résidence ou en déplacement.

Approvisionner régulièrement la chaîne de distribution, servir les plats ou les consommations au foyer, participer à la livraison des repas.

Dresser les tables, servir en salle à manger et en réception.

Entretien des locaux cuisine et salle à manger, nettoyer la vaisselle et les matériels de cuisine.

Activités annexes ponctuelles :

Renfort au service foyer-bar, à résidence ou en déplacement.

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions

Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Permanences week-end, bonne présentation, disponibilité et polyvalence.

Employé à résidence et en déplacement, structure qui effectue des déplacements hors région.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
Connaître l'environnement professionnel / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>à acquérir</i>	Savoir s'adapter / niveau pratique - <i>requis</i>
	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - <i>requis</i>	Savoir accueillir / niveau pratique - <i>requis</i>
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Assurer la restauration des effectifs de la CRS N°7 et de la CANIF.

- **Composition et effectifs du service**

1 Chef de service gérant du mess (B/C), 2 adjoints gérants (1 GPX - 1 ADA)

6 Ouvriers Cuisiniers - 15 personnels Adjoints Techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Les Ouvriers Cuisiniers

Les Gérants de l'ordinaire

- **Liaisons fonctionnelles**

Brigadier Chef THOREL Daniel - Chef de la synergie Mess-Foyer

Le Commandant de Police ROLLIN Christophe - Commandant de la C.R.S. N°7

Vos perspectives

Evolution statutaire.

Qui contacter ?

Le Chef de la Synergie mess-foyer Brigadier-Chef THOREL Daniel

- 01.30.10.15.12 -

daniel.thorel@interieur.gouv.fr

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 13/02/2013

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