

Intitulé du poste**AGENT de RESTAURATION****Catégorie statutaire/Corps**Adjoint technique
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 / AffectationCRS N°10 LE MANS
207 RUE DE L EVENTAIL
BP 21207
72001 LE MANS CEDEX 1**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 - <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**

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**

1 Major
1 Brigadier
2 gardiens de la Paix
5 ouvriers cuisiniers
12 adjoints techniques

▪ **Liaisons hiérarchiques**

Commandant de Compagnie
Capitaine Adjoint
Chef de Synergie
Gérants
Ouvriers cuisiniers

▪ **Liaisons fonctionnelles**

Chef synergie § gérants

Vos perspectives

EVOLUTION STATUTAIRE

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 20/02/2013

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****Catégorie statutaire/Corps**

C/ Adjoint Technique de l'Intérieur et de l'Outre Mer

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 / AffectationCRS N°31 DARNETAL, 82 rue des Préaux BP 97
76162 Darnetal**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 initié - <i>requis</i>	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - <i>requis</i>	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau initié - <i>requis</i>
	Savoir s'organiser / niveau pratique - <i>requis</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 : Connaître le droit en matière d'hygiène et sécurité		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 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 ?

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****Catégorie statutaire/Corps**Adjoint technique
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

DC CRS/DZO RENNES/CRS N°32 Parc de la Hève - BP 25 - 76310 SAINTES ADRESSES

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 - requis	Savoir appliquer la réglementation / niveau pratique - requis	Faire preuve de rigueur et de méthode / niveau pratique - requis
	Savoir s'organiser / niveau pratique - à acquérir	Savoir s'adapter / niveau pratique - requis
	Savoir travailler en équipe / niveau pratique - requis	Savoir accueillir / niveau pratique - requis
Autre :		

Durée attendue sur le poste : 3 à 5 ans

Votre environnement professionnel

- **Activités du service**

Restauration collective

- **Composition et effectifs du service**

4 gérants, 4 ouvriers cuisiniers et 12 adjoints techniques

- **Liaisons hiérarchiques**

Voie hiérarchique

- **Liaisons fonctionnelles**

Toutes les catégories de personnel

Vos perspectives

Evolution statutaire.

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 1/3/2013

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****Catégorie statutaire/Corps**Adjoint technique
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

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

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**

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

▪ **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**

N+1BC VENIEL Laurent, gérant
et N+2 Commandant DESMARESCAUX Pierre, ou Capitaine adjoint CREUZET Frédéric

Vos perspectives

Evolution statutaire.

Qui contacter ?

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 10/06/2013

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