

Intitulé du poste

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION en formation

Catégorie

statutaire/Corps

Domaine(s) fonctionnel(s)

LOGISTIQUE ET TECHNIQUE OPERATIONNELLE

Emploi(s) -type

Agent de restauration – d'intendance

Code(s) fiche de l'emploi-type

LOG014A

Codes correspondances RIME :

Localisation administrative et géographique / Affectation

Région de gendarmerie de Bretagne – Escadron de gendarmerie mobile 36/3 – Cercle-Mixte – 10 rue des martyrs – 37300 Joué-Lès-Tours

Vos activités principales

- Accueillir le client, le renseigner et l'orienter;
- Effectuer la mise en place des salles et des offices, dresser les tables pour le service;
- Débarrasser les tables et nettoyer les salles de restauration et les offices;
- Effectuer le service des plats en salle;
- Entretenir le petit matériel de restaurant;
- Nettoyer et entretenir les locaux selon le plan de nettoyage et de désinfection de l'organisme;
- Appliquer les directives de la fiche de tâches ;
- Effectuer les enregistrements prévus par le plan de maîtrise sanitaire de l'organisme.
- Entretenir et nettoyer le matériel du cercle mixte
- Effectuer l'entretien du linge de travail
- Servir au niveau du bar les différentes boissons

Missions complémentaires :

- Assurer le service des prestations occasionnelles.
- Assurer le nettoyage des chambres en cas de nécessité

Spécificités du poste / Contraintes / Suggestions :

- Régime indemnitaire MIOMCT ou MINDEF ;
- Horaires selon le règlement intérieur du cercle mixte ;
- 25 jours de congés annuels et 18 jours de RTT (personnel civil) 45 jours de permission (personnel militaire) ;
- Disponibilité (amplitude horaire variable) ;
- Travail occasionnel le week-end ;
- Travail debout ;
- Repas de service le midi.

Vos compétences principales mises en œuvre

<i>Connaissances techniques</i>	<i>Savoir-faire</i>	<i>Savoir-être</i>
<ul style="list-style-type: none">- Connaissances des règles de gestion des stocks- Connaissances des règles de sécurité alimentaire- Connaître les modalités d'accueil- Connaître les techniques de service des plats- Connaître les techniques de dressage de table- Connaissance de base en préséance	<ul style="list-style-type: none">- Savoir utiliser le matériel de service- Savoir manipuler les produits professionnels- Savoir utiliser les produits et méthode de désinfection- Savoir lire un plan de salle- Savoir prendre une commande	<ul style="list-style-type: none">- Savoir s'adapter et prendre des initiatives- Avoir le goût du travail en équipe- Être réactif- Discrétion- Savoir écouter- Avoir le sens de l'accueil

Durée attendue sur le poste : durée de la formation

Votre environnement professionnel

▪ **Activités du service**

Le cercle mixte assure, pour son activité principale, la préparation et le service de 20 à 170 repas jour avec un service à l'assiette. Des prestations particulières sont également réalisées comme : cocktail, buffet froid. Dans le cadre des différentes activités, il offre des prestations diverses de restauration et de prestation de service au profit des membres du cercle mixte. Il développe dans ces mêmes domaines, ses partenariats avec les autres services de l'état ou des collectivités territoriales auquel il peut amener son concours. Dans le cadre des autres activités, il effectue au profit des membres : - des prestations d'hébergement (hôtellerie) - des prestations bar

▪ **Composition et effectifs du service**

- Le directeur et son adjoint, 1 maréchal des logis et 1 adjudant.
- Le service de cuisine composé de 2 personnels SOG et 1 gendarme adjoint volontaire emploi particulier restauration collective.
- Le bar composé d'un personnel SOG

▪ **Liaisons hiérarchiques**

**Directeur du cercle-mixte ;
Commandant du peloton hors rang ;
Commandant de l'escadron 36/3.**

▪ **Liaisons fonctionnelles**

**Cuisiniers ;
Serveurs ;
Vice-président du conseil d'administration ;
Président du conseil d'administration.**

Vos perspectives

-Agent polyvalent de restauration

Qui contacter ?

Le directeur ou adjoint du Cercle-Mixte : 02-47-80-04-17. Bureau personnel civil à la région de gendarmerie de Bretagne, à Rennes 02-99-32-98-23

Date de mise à jour de la fiche de poste (jj/mm/aaaa) : 28/05/2020