

FICHE DE POSTE

Tous les items doivent obligatoirement être remplis

Intitulé du poste : Agent de restauration et d'hôtellerie

Les données de cet encadré sont non publiées

Poste vacant : Oui Non (si non indiquer dans motif « Mobilité envisagée »)

Date de vacance de l'emploi :

Motif de la vacance : Choisissez un élément.

Nom du titulaire :

Domaine fonctionnel : Intervention technique et logistique

Type de poste : Technique et spécialisé

Catégorie statutaire : catégorie C

Corps : ADJOINT TECHNIQUE

Si poste emploi fonctionnel ou EFR :

EFR-CAIOM

EFR-Permanent

CAIOM - Tremplin

Emploi-fonctionnel de la filière technique, sociale ou SIC

Le poste est-il ouvert aux contractuels ? Oui Non

Titre III du Livre III du Code général de la fonction publique (anciennement loi n°84-16 du 11 janvier 1984), cocher le ou les article(s) sur le(s)quel(s) s'appuie le recrutement sur contrat :

<input type="checkbox"/> 1° de l'article L332-2 (anciennement 1° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-4 (anciennement article 6 bis)	<input type="checkbox"/> Article L332-22 (anciennement article 6 sexies)
<input checked="" type="checkbox"/> 2° de l'article L332-2 (anciennement 2° de l'article 4)	<input type="checkbox"/> Article L332-6 du CGFP (anciennement article 6 quater)	<input type="checkbox"/> Article L332-24 (anciennement article 7 bis)
<input type="checkbox"/> Article L332-3 du CGFP (anciennement article 6)	<input type="checkbox"/> Article L332-7 (anciennement article 6 quinquies)	

Description du poste

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Groupe RIFSEEP :

GROUPE 2

Vos activités principales :

- Assurer le bon déroulement du service en salle, service quotidien au plateau et ponctuel à la demande de la gérance à l'assiette ;
- Réaliser des prestations dites particulières (service des autorités, cocktails, repas spéciaux)
- Assurer l'entretien des locaux, salles à manger, des bureaux, des abords du cercle mixte et des locaux hébergement sur les sites de Bailly et Pélissou (liaison avec véhicule de l'établissement) ;
- Entretien du matériel de restauration et de service ;
- Entretien du linge de restauration, d'hôtellerie et gestion de la lingerie ;
- Diriger et encadrer le personnel volontaire sur les activités restauration et hébergement ;
- Ponctuellement assurer le service en cuisine ;
- Effectuer tous travaux nécessaires à l'exécution du service.

Vos activités secondaires

- Participer à l'entretien et au nettoyage des locaux et des matériels conformément au mode opératoire défini ;
- Réaliser les traitements préliminaires des produits (lavage, déboitage...)

Polyvalence ponctuelle au sein du service pour faire face à un besoin identifié ou à une situation plus tendue des effectifs.

Votre environnement professionnel :

- **Activités du service**

Restauration, bar, hôtellerie et comptoir des ventes.

- **Composition et effectifs du service**

Direction : un directeur CSTAGN, un directeur adjoint CSTAGN, un gérant restauration CSTAGN,

Cuisine : un chef de cuisine et un second de cuisine, deux cuisiniers GAV EP,

Service, hôtellerie entretien des locaux : Deux agents polyvalents de restauration (1 agent technique de l'intérieur et 1 personnel de droit commun), un GAV EP.

Bar : un personnel EGM en renfort.

Effectif EGM :

- un aide gérant restauration renfort GM EGM CHARLIE,
- trois cuisiniers renfort GM (2 EGM CHARLIE, 1 EGM ALPHA)
- un gendarme mobile barman renfort EGM CHARLIE

- **Liaisons hiérarchiques**

Le directeur de cercle mixte et son adjoint

Le commandant de la gendarmerie pour la Nouvelle-Calédonie,

- **Liaisons fonctionnelles**

La direction du cercle mixte et le gérant de l'activité restauration.

Descriptif du profil recherché

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 3 000 caractères

Vos compétences principales mises en œuvre (listes déroulantes)

Connaissances techniques

Connaître l'environnement professionnel

niveau maîtrise

requis

Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

niveau pratique

requis

Connaître les techniques culinaires et du service

niveau pratique

requis

Savoir-faire

Savoir manager

niveau maîtrise

requis

Savoir s'organiser

niveau maîtrise

requis

Savoir travailler en équipe

niveau maîtrise

requis

Savoir appliquer la réglementation

niveau maîtrise

requis

Savoir-être

avoir le sens des relations humaines

niveau maîtrise

requis

savoir communiquer

niveau pratique

requis

Être rigoureux

niveau maîtrise

requis

Vos perspectives : Possibilité d'évoluer vers des postes aux fonctions similaires

Durée attendue sur le poste : 3 ans _ Séjour réglementé, 2 ans renouvelable 1 fois (2 ans)

Conditions particulières d'exercice

Attention cet encadre doit comprendre au maximum 1 500 caractères

Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :

- Régime hebdomadaire 38 heures.
- Possibilité de service en week-end ;
- Prestations au profit d'autorités gendarmerie ou autres ;
- Enregistrement automatisé des horaires
- Poste ouvrant droit à une NBI de 15 points

Qui contacter ? Indiquer les coordonnées ou adresse mail des personnes à contacter

Directeur du cercle mixte gendarmerie de Nouméa

Major Olivier RUFFONI

Courriel : olivier.ruffoni@gendarmerie.interieur.gouv.fr

Tél. 29.56.60

Adjoint au directeur du cercle mixte de gendarmerie de Nouméa

Courriel : sozic.bossalini.@gendarmerie.interieur.gouv.fr

Tél. 29.56.60

Liste des pièces requises pour déposer une candidature :

Voir le formulaire unique de demande de mobilité/recrutement disponible à ces adresses :

Personnels du ministère de l'Intérieur

http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/Mobilite_2022/Formulaire%20mobilit%C3%A9%20avec%20PSA.docx

Personnels externes

<https://www.interieur.gouv.fr/content/download/130980/1041719/file/formulaire-mobilite-avec-psa.docx>

Temps plein : Oui Non

Informations complémentaires

Localisation administrative et géographique / Affectation :

Commandement de la gendarmerie de Nouvelle-Calédonie
Cercle mixte de gendarmerie de Nouméa
Caserne Bailly
360, rue Jacques Iékawé
B.P : R3
98 851 NOUMEA CEDEX

Emploi fonctionnel (codification RMFP pour publication) :

Vous trouverez le référentiel RMFP sous le lien suivant :

<https://www.fonction-publique.gouv.fr/biep/repertoire-interministeriel-des-metiers-de-letat>

Code fiche de l'emploi type 1 (RMFP) : ERLOG021

Si plusieurs emploi type, temps de travail sur emploi-type 1 :

Code fiche de l'emploi-type 2 (RMFP) :

Temps de travail sur emploi-type 2 :

Emploi fonctionnel (codification REMI indispensable pour la prise d'acte dans D2)

Vous trouverez le référentiel REMI sous le lien suivant :

http://ressources-humaines.interieur.ader.gouv.fr/images/mgmrh/Page_mgmrh/Referentiel_des_emplois_version_2011_modifiee_12_fevrier_2015_copie.pdf

Code fiche de l'emploi type 1 (REMI) :

Si plusieurs emploi type, temps de travail sur emploi-type 1 :

Code fiche de l'emploi-type 2 (REMI):

Temps de travail sur emploi-type 2 :

Télétravail possible : Oui Non

Management : Oui Non

Code unité :12526

Code poste : **10071774**

Date de mise à jour de la fiche de poste : 12/12/2023