FICHE DE POSTE INTER-ARMEES POUR LA RÉSERVE OPÉRATIONNELLE

Date de création de la Fiche :01/03/2025 N° de l'offre :

Date de début de mission : **DQP** Date d'échéance :

Degré d'urgence : **Haute** / ~~Normale~~

Famille professionnelle recherchée[1]

RESTAURATION HÔTELLERIE LOISIRS

Filière professionnelle[2]

ALIMENTATION

Intitulé du poste [2] et code ETR [3]

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION
CODE ETR : 103405

Domaine d'emploi : Soutien des forces
Profil employeur

Nom de la Formation d'emploi [4] : Groupement de Soutien Commissariat de Bordeaux

Adresse postale [5] : 223 rue de Bègles, 33800 Bordeaux

Code CREDO [6] : 084R00

Tête de chaîne IA ou APAR [7] : SCA

Présentation de la mission du GSC BDX

Le groupement de soutien commissariat de Bordeaux est un organisme interarmées qui assure les missions d'administration générale et de soutien commun (AGSC) dont la restauration en régie, au profit des personnels d'organismes du ministère des armées relevant de son périmètre de compétence.

Localisation des postes [8] :

BA 106 avenue de l'Argonne 33700 MÉRIGNAC
Camp de SOUGE 33127 MARTIGNAS-SUR-JALLES

EMPLOI

Poste[9] Permanent ■ Non Permanent ☐ pour une durée de :

Durée d'activité [10] (jours/an) : 20 à 30 jours

Durée éventuelle du contrat [10]: 3 à 5 ANS

Finalité de l'emploi [11]: participer à la production et à la distribution alimentaire dans un service de restauration.

Missions et activités [11]:

- Assurer la mise en place, le contrôle, le traitement préliminaire, la préparation de base des marchandises et denrées.
- Participer à la production et à l'assemblage des plats,
- Dresser et distribuer les préparations culinaires,
- Réceptionner et stocker les denrées alimentaires,
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité du travail (HACCP),
- Assurer la mise en œuvre du SI (système d'informations) dédié au service restauration,
- Réaliser l'accueil des convives,
- Assurer la gestion des badges clients.

Hébergement Oui ■ Non ☐ Nansouty à Bordeaux, BA 106 à Mérignac

Restauration Oui ■ Non ☐

Emploi avec arme[12] Oui ☐ Non ■

Effectif[13] : 3 Nombre de postes à pourvoir : 3

Grade nominal[14] : CAL Plage de grades[15] : SDT/CCH Spécialité/métier[16] : RHL

Niveau fonctionnel du poste [17] : 1a 1b 1c

Habilitation[18] (niveau requis) S ☐ TS ☐ CE/CPR ■ Aptitude médicale[19] A ■ B ☐

PROFIL DU RÉSERVISTE

Provenance : Ab Initio[20] ☐ Ancien militaire ☐ Indifférencié ■

Armée de terre ■ Marine ■ Armé de l'air ■ SCA ☐

Compétences requises [21] :

Savoir mettre en application : connaissance des produits alimentaires, utilisation des matériels et produits spécifiques, les bonnes pratiques d'hygiène, les techniques de stockage RHL, la caisse et logiciel associé, la gestion du linge en restauration.

Etre sensibilisé : le plan de maîtrise sanitaire, les principes de sureté alimentaire, la cuisine en restauration collective.

Savoir être : être organisé et méthodique, savoir accueillir et renseigner, capacité d'adaptation et savoir travailler en équipe.

Expérience professionnelle requises [21] : école de formation hôtelière, apprentissage, agent polyvalent de restauration.

Expérience professionnelle souhaitées [21] : Un minimum de pratique, grâce à des stages ou emplois saisonniers.

Diplômes requis associés au poste [21] : CAP dans le domaine de la restauration ou équivalent, ou brevets et certificats militaires équivalents acquis lors d'une formation certifiée.

Diplômes souhaités associés au poste [21] : CAP agent polyvalent de restauration.

Disponibilité souhaitée [22] : vacances scolaires

POSTE

Description synthétique et libre du poste [23] :

Environnement de travail et contraintes [24] :
Placé sous les ordres d'un cuisinier, second de cuisine, l'agent sera responsable des tâches qui lui sont confiées dans le cadre de la mise en œuvre et de la préparation des plats.
Sous le contrôle de son supérieur hiérarchique, une certaine autonomie de base est nécessaire afin de respecter les directives reçues.
Il doit veiller au respect des règles d'hygiène afin d'éviter tout risque de toxi-infections alimentaires. Quelques contraintes sont notables telles que le travail à température élevée/basse, la station debout prolongée ainsi que la manipulation de produits d'entretien dangereux voire corrosifs nécessitant des précautions d'emploi. Elles incluent la manipulation de plats chauds et d'outils tranchants. Le port d'une tenue professionnelle dans le cadre des normes d'hygiène et de sécurité est réglementaire.
Des risques liés au travail existent : brulures / coupures liées à l'utilisation des matériels de cuisine. La mauvaise utilisation des équipements de protection individuels (EPI) peut entraîner des accidents du travail.

Perspectives, débouchés et parcours professionnels possibles [24] :
Il sera possible de participer aux séances de formation interne et continues avec assiduité.
Perspectives et débouchés : agent polyvalent de restauration confirmé, aide gérant de restauration.

Informations utiles pour le candidat [25] :

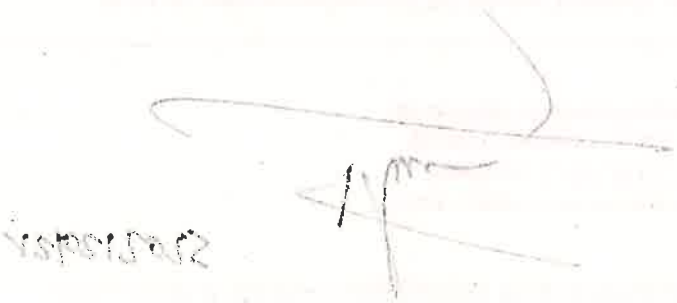
Salaire brut journalier indicatif (en moyenne) : 90€ brut.

Date, cachet et signature (obligatoire) du commandant de la formation d'emploi

12/02/2025

L'attaché d'administration hors classe de l'Etat
Stéphane LHEUREUX
Directeur du service de l'administration de la
base de défense de Bordeaux-Mérignac-Agen

Point de contact employeur (CNE Michel NABAD, officier adjoint réserve) :

05.57.85.44.70, michel.nabad@intradef.gouv.fr

Date d'approbation [26] :