

COMMISSION NATIONALE
D'ORIENTATION ET D'INTEGRATION
Case 37 - 1 place Joffre – 75700 Paris SP 07

FICHE DESCRIPTIVE D'EMPLOI N° 07L

Administration d'accueil : Ministère de l'intérieur	Catégorie : C
Corps : Adjoint technique	Indice sommital du corps : IM 466
Grade ou classe : Adjoint technique principal de 2 ^{ème} classe	Indice maximum de recrutement : IM 418

SPECIALITE(S) RECHERCHEE(S) :

Adjoint technique spécialisé « **intendant aide-gérant** ».

<p>Critères de sélection / Compétences recherchées :</p> <p><i>Compétences particulières souhaitées :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Avoir des compétences budgétaires et comptables ; - Avoir des compétences informatique – bureautique ; - Connaissance du droit en matière d'hygiène et sécurité ; - Connaissance en comptabilité analytique ; - Savoir s'exprimer oralement ; - Savoir accueillir. <p><i>Qualités nécessaires :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir appliquer la réglementation, - Savoir travailler en équipe, - Savoir s'organiser, - Sens du relationnel avec tous les intervenants, 	<p>Formation et Stages: Sur demande.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Date : - Durée : - Lieu :
---	---

<p>Affectation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durée moyenne d'affectation souhaitée dans le poste offert : 3 à 5 ans - Aucune mutation ne peut être demandée durant le détachement. <p><u>Il est précisé qu'aucune exigence sur le lieu géographique ne pourra être émise par le candidat.</u></p>	<p>Dates de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise à disposition : - Détachement :
--	--

COMMISSION NATIONALE
D'ORIENTATION ET D'INTEGRATION
Case 37 - 1 place Joffre – 75700 Paris SP 07

Observations particulières (Diplôme à détenir, pièces à fournir obligatoirement...) :

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI ou DES MISSIONS

L'adjoint technique, spécialité « intendant aide-gérant », est chargé des activités suivantes :

- Organisation et gestion du service de restauration collective ;
- Gestion des approvisionnements et des matériels (entrées / sorties);
- Réalisation des opérations de recettes et de dépenses et mise à jour des pièces comptables ;
- Participation à la préparation des réceptions ;
- Participation ponctuelle aux activités du service ;
- Veille du respect des normes d'hygiène et de sécurité applicable aux établissements de restauration collective et d'hygiène alimentaire.

Spécificités du métier :

- Disponibilité et discrétion

ECHELONNEMENT INDICIAIRE DU CORPS :

Grade	échelon	durée	Indice brut	Indice majoré
Adjoint technique principal de 1ère classe C3	10e		548	466
	9e	3 ans	525	450
	8e	3 ans	499	430
	7e	3 ans	478	415
	6e	2 ans	460	403
	5e	2 ans	448	393
	4e	2 ans	430	380
	3e	2 ans	412	368
	2e	1 an	393	358
	1er	1 an	380	350
Adjoint technique principal de 2ème classe C2	12e		483	418
	11e	4 ans	471	411
	10e	3 ans	459	402
	9e	3 ans	444	390
	8e	2 ans	430	380
	7e	2 ans	403	364
	6e	2 ans	381	351
	5e	2 ans	374	345
	4e	2 ans	362	336
	3e	2 ans	358	333
	2e	2 ans	354	330
	1er	1 an	351	328
Adjoint technique C1	11e		407	367
	10e	3 ans	386	354
	9e	3 ans	372	343
	8e	2 ans	366	339
	7e	2 ans	361	335
	6e	2 ans	356	332
	5e	2 ans	354	330
	4e	2 ans	353	329
	3e	2 ans	351	328
	2e	2 ans	350	327
	1er	1 an	348	326

Perspectives de carrière :

- Devenir contrôleur des services techniques (indice sommital du grade : 707 IB, 587 IM)

SITE INTERNET DU MINISTERE :

[http// : www.interieur.gouv.fr](http://www.interieur.gouv.fr)

Juillet 2020

cnoifp.pm@defense.gouv.fr

<http://www.gouvernement.fr/gouvernement/la-commission-nationale-d-orientation-et-d-integration-0>