

Civils de la Défense

Plateforme de recrutement de personnel civil
contractuel du ministère des Armées

Agent de salle F/H

Cherbourg-en-Cotentin, 50, Manche, Normandie

Type de contrat	Niveau d'études
CDD Un à trois ans	CAP - BEP ou équivalent
Prise de fonction souhaitée	Date limite de candidature
03/01/2027	31/07/2026
Domaine professionnel	Niveau d'expérience
RESTAURATION, HÔTELLERIE, LOISIRS	Débutant (0 à 5 ans)
Rémunération	Avantages liés au poste
1670€ - 1790€ mensuel net 24,9k€ - 26,7k€ annuel brut (selon expérience)	Restauration collective Restauration : subvention employeur RTT
Contraintes particulières d'exercice	Télétravail
Horaires variables Disponibilité week-end et jours fériés	Non

Descriptif de l'organisation

Le ministère des Armées est chargé d'assurer la protection du territoire, de la population et des intérêts français. Le service du commissariat des armées (SCA) est un organisme militaire en charge du soutien et de l'administration générale pour le ministère et les armées en particulier, en métropole, outre-mer, à l'étranger et en opérations extérieures (OPEX).

Entité du SCA, le groupement de soutien commissariat (GSC) Cherbourg assure des prestations de soutien général (transport, restauration, hébergement, etc.) au profit de l'ensemble des unités du ministère des armées localisées dans la Manche et le Calvados. L'offre d'emploi est localisée à Cherbourg.

Descriptif des missions

L'agent de salle fait partie des équipes de restauration chargées de servir dans un des "espace bar" et restaurants militaires situés à Cherbourg-en-Cotentin et Querqueville.

Missions principales :

- service en salle et au bar le midi et en soirée
- prendre les commandes, servir et encaisser

- participer au montage des salles pour des prestations spéciales (cocktails, séminaires, soirées à thème)
- mettre en place des buffets
- réceptionner les marchandises et les stocker
- participer aux inventaires
- gérer les commandes fournisseurs
- proposer des animations

Le travail représente 38 heures par semaine avec possibilités d'heures supplémentaires. Les horaires peuvent être atypiques selon les activités programmées. Service possible en semaine, week-end (au 1 WE sur 6) et jours fériés.

Profil recherché

Expérience souhaitable dans le domaine du service et en hygiène alimentaire (HACCP)

Capacité à travailler en équipe indispensable

Compétences attendues en gestion de la relation clientèle

Rigueur (gestion de stocks et de liquidités)

Autonomie et initiatives

Disponibilité.

Process de recrutement

- Si votre candidature est présélectionnée, un entretien téléphonique vous sera proposé pour apprécier vos attentes et motivations.
- Si cette première étape est concluante, un entretien en présentiel ou à distance vous sera proposé avec l'employeur et éventuellement le service des ressources humaines.
- Les suites données à votre candidature vous seront communiquées par l'employeur à l'issue de cet entretien.