



DEVENIR-AVIATEUR



Avec ou sans expérience professionnelle, servez votre pays en rejoignant l'armée de l'Air et de l'Espace pour vivre une expérience hors norme en soutien des opérations aériennes.

# AGENT POLYVALENT RESTAURATION

## Unité d'affectation :

Base aérienne 701 – Salon de Provence

Nombre de postes à pourvoir : 2

## DESCRIPTION DU POSTE

### UNITÉ

Vous participez notamment au fonctionnement de l'ensemble du service restauration (préparation des aliments, élaboration des plats, service en salle) et occupez des postes en restauration collective (cuisine, magasin, service en salle...)

### POSTE

Votre rôle consiste à :

- Occuper des postes en restauration collective (cuisine, magasin, service en salle...) et savez réaliser de très hautes prestations gastronomiques
- Participer au fonctionnement de l'ensemble du service restauration (préparation des aliments, élaboration des plats, service en salle) et de ses activités rattachées (point de vente, hôtellerie)
- Veiller à l'hygiène et à la sécurité
- Assister le gestionnaire restauration/hôtellerie dans certaines tâches administratives (magasin, vente de tickets, gestion du badge client)

### MODALITÉS DE CANDIDATURE

Dossier de candidature à retirer et à déposer complet dans l'un des 48 Bureaux Air des Centres d'Information et de Recrutement des Forces Armées (CIRFA/Bureaux Air).

Rendez-vous au CIRFA Antenne air de Salon de Provence :

[antenneairsalon@gmail.com](mailto:antenneairsalon@gmail.com)

04 13 93 85 33

Chemin de saint jean, 13330 Salon de Provence

### CONTRAT

Premier contrat de 4 ans couvrant la période de formation militaire en qualité de Militaire Technicien de l'Air (MTA). Le contrat est signé dès le premier jour de formation sur la base aérienne.

### FORMATION

Formation militaire de 6 semaines au Centre de Préparation Opérationnelle du Combattant de l'Armée de l'air et de l'espace (CPOCCA) à Orange (Vaucluse). La formation de spécialité se poursuit en unité.

## PROFIL RECHERCHÉ

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Vous avez la nationalité française
- Vous avez **moins de 30 ans** à la date de signature du contrat
- Vous avez passé avec succès les tests de sélection (dont tests médicaux liés à la spécialité)
- Vous atteste d'un CAP/BEP ou BAC PRO en restauration.

### DIPLÔME – FORMATION

- Vous justifiez d'un CAP/BEP ou Bac professionnel en restauration.

### COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES REQUISES

- Vous justifiez de connaissances significatives en cuisine

### QUALITÉS RECHERCHÉES

- Vous êtes courtois et serviable
- Vous aimez l'action

**Être militaire**, c'est servir l'État, au sein des armées, en portant l'uniforme. Cela implique discipline, disponibilité et loyauté. Le sens de l'adaptation et le goût de l'effort sont des qualités indispensables.

### CARRIÈRE

Jeune caporal, vous participez en qualité d'équipier, au fonctionnement de l'ensemble du service restauration.

Après la réussite à un examen (SN1), vous pouvez accéder au grade de caporal-chef et vous encadrez une équipe restreinte d'agents de restauration.

Avec les possibilités de recrutement interne, vous pouvez également accéder au corps des sous-officiers.

### RÉMUNÉRATION MENSUELLE (SOLDE) \*

*Données non contractuelles.*

Dès la signature de contrat sur base (au grade d'aviateur), votre solde est de : 1.580 € net

*\* À titre indicatif, hors primes et indemnités ; solde pour un célibataire sans enfant logé sur base.*

*L'accès à chaque grade est soumis à la parution d'un décret de nomination.*