

Magasinier en cuisine centrale (H/F)

Titulaire ou Contractuel

Catégorie C – Cadre d'emplois des Adjointes techniques territoriaux
Poste à pourvoir au 1^{er} juin 2025

MISSIONS PRINCIPALES

1. Réception et contrôle des marchandises

- Réceptionner les livraisons de matières premières et vérifier leur conformité (quantité, qualité, respect des délais de péremption).
- Identifier et signaler toute non-conformité ou anomalie dans les livraisons.
- Stocker les produits dans les zones appropriées (réserves sèches, chambres froides, congélateurs) en respectant les consignes de conservation.

2. Gestion des stocks

- Ranger les produits dans les zones de stockage en respectant les principes de rotation des stocks (FIFO/FEFO).
- Participer aux inventaires réguliers pour assurer un suivi précis des stocks disponibles.
- Préparer les commandes internes (matières premières pour la production, consommables).

3. Maintien des normes d'hygiène et de sécurité

- Appliquer les règles HACCP dans la manipulation et le stockage des produits.
- Maintenir les zones de stockage propres, ordonnées et accessibles.
- Vérifier régulièrement l'état des équipements de stockage (étagères, bacs, chariots) et signaler tout problème.

4. Suivi administratif

- Enregistrer les mouvements de stock (entrées et sorties) à l'aide des outils mis à disposition (fiche papier ou logiciel de gestion de stock).
- Archiver les documents liés aux livraisons et aux commandes (bons de livraison, bons de réception).
- Informer le Responsable magasinier des niveaux de stock critiques et des besoins de réapprovisionnement.

5. Polyvalence et collaboration

- Collaborer avec les équipes de production pour répondre aux besoins en matières premières ou en matériel.
- Apporter un soutien ponctuel à d'autres secteurs en fonction des besoins (préparation, nettoyage, etc.).

COMPÉTENCES REQUISES

1. Compétences techniques

- Connaissance des principes de stockage et de gestion de stock en restauration collective.
- Utilisation des outils informatiques ou des logiciels de gestion des stocks (ex. : Salamandre ou équivalent).
- Sensibilisation aux normes HACCP et aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.

2. Organisation et efficacité

- Rigueur et méthode dans le suivi des stocks et des livraisons.
- Capacité à gérer plusieurs tâches simultanément et à respecter les délais.

3. Qualités personnelles

- Sens des responsabilités et autonomie dans l'exécution des tâches.
- Esprit d'équipe et aptitude à travailler en collaboration avec différents services.
- Réactivité et adaptabilité face aux imprévus.

AVANTAGES

- Prime de fin d'année
- Titres Restaurant
- Compte-Epargne Temps
- Participation employeur au maintien de salaire
- Abonnement PLURELYA

Merci d'adresser votre candidature (lettre + CV) à l'attention de Monsieur le Maire - Hôtel de Ville –
100 rue Louis Savoie 95123 ERMONT Cedex ou recrutement@ville-ermont.fr