

## Responsable Magasinier en Cuisine centrale (H/F)

### Titulaire ou Contractuel

Catégorie C – Cadre d'emplois des Adjointes techniques territoriaux

Poste à pourvoir au 1<sup>er</sup> juin 2025

### MISSIONS PRINCIPALES

#### 1. Gestion des stocks et approvisionnements

- Réceptionner, contrôler et enregistrer les livraisons (quantité, qualité, conformité avec les bons de commande).
- Organiser le stockage des matières premières et produits finis dans les zones dédiées (chambres froides, réserves sèches, etc.).
- Superviser l'inventaire régulier des stocks et signaler les besoins de réapprovisionnement au Chef de production ou au service achats.
- S'assurer de la gestion optimale des stocks en respectant les délais de péremption (FIFO/FEFO) et les conditions de conservation.

#### 2. Coordination des flux internes

- Distribuer les matières premières aux différents secteurs de production en fonction des besoins et plannings de production.
- Assurer le suivi des commandes internes pour garantir une fluidité dans les activités de la cuisine centrale.
- Organiser le retour et la gestion des produits non utilisés ou endommagés, en coordination avec les fournisseurs et le service production.

#### 3. Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Garantir l'application des règles HACCP dans la gestion des stocks et des zones de stockage.
- Maintenir les locaux de stockage (réfrigérateurs, congélateurs, réserves sèches) dans un état de propreté irréprochable.
- S'assurer que le matériel de stockage (étagères, chariots, transpalettes) est en bon état et respecte les normes de sécurité.

#### 4. Management et encadrement de l'équipe magasin

- Encadrer et coordonner le travail des magasiniers et agents affectés au stockage.
- Établir les plannings de travail et répartir les tâches au sein de l'équipe.
- Former et sensibiliser les agents aux procédures de stockage, d'inventaire et aux règles de sécurité.

#### 5. Suivi administratif et reporting

- Tenir à jour les documents de traçabilité (fiches de réception, inventaires, bons de livraison).

- Utiliser les logiciels de gestion de stock pour assurer un suivi précis des entrées et sorties de marchandises.
- Préparer des rapports sur l'état des stocks et les transmettre au Chef de production ou au service administratif.

## COMPÉTENCES REQUISES

### 1. Compétences techniques

- Connaissance approfondie des techniques de stockage, de gestion de stock et de logistique.
- Maîtrise des outils informatiques et logiciels de gestion des stocks (ex. : logiciels de type Salamandre ou équivalent).
- Connaissance des normes HACCP et des réglementations relatives à la sécurité alimentaire et au stockage.

### 2. Organisation et coordination

- Capacité à gérer plusieurs flux simultanément (réceptions, préparations, distributions).
- Rigueur et méthode dans la gestion des stocks et la traçabilité des produits.

### 3. Qualités personnelles

- Leadership et aptitude à encadrer une équipe.
- Esprit d'analyse et capacité à résoudre les problèmes liés à la logistique.
- Proactivité et capacité à anticiper les besoins de production.

## 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](mailto:recrutement@ville-ermont.fr)