



Intitulé du poste : Magasinier

Date : 1^{er} Mars 2023

Positionnement hiérarchique

Commune d'Yzeure

Direction : Restauration Municipale

Service : Service commun de restauration collective

Pôle : 2 Production liaison froide – Contrôle distribution

Supérieur hiérarchique : Agnès PERROT

Lieu d'exercice : 3 rue de la Font Saint Martin

Cadres d'emploi ou grades acceptés : Adjoints techniques

Missions principales exercées sous l'autorité du responsable hiérarchique

- Participer à la fonction logistique de la cuisine centrale en assurant la réception,
- Contrôler le stockage, la préparation et la distribution des produits et des marchandises.
- Respecter les procédures liées à la réglementation de la restauration collective.
- Entretien des locaux et des matériels selon les procédures en vigueur.
- Renseigner les documents liés à la réception, au contrôle et à la traçabilité.
- Utiliser l'outil informatique et les logiciels métiers.
- Gérer les stocks et tenir les inventaires hebdomadaires.

Autres missions éventuelles exercées sous l'autorité de responsable(s) fonctionnel(s) à préciser

- Assurer ponctuellement des livraisons sur les différents sites de la Commune.
- Assurer la logistique des repas et demandes exceptionnels.
- Etre en capacité d'évaluer les besoins des demandes de vin d'honneur.
- Assurer les commandes de pains et viennoiseries.
- Assurer les procédures de non-conformité des produits.
- Etre en capacité d'assurer des missions en termes de polyvalence ponctuelle dans les services transversaux de la collectivité.
- Assurer la logistique des repas et des demandes exceptionnelles.

Conditions d'exercice

Personnel encadré : 0

Moyens mis à disposition : bureau, outil informatique partagé, EPI, véhicules de service, transpalette, balances électroniques.

Contraintes de gestion du temps : livraisons décalées, travail à flux tendu, prestations exceptionnelles, disponibilité.

Cycle de travail et horaires : CYCLE C3 – 6H00/13H18

Astreintes : NON

Efforts physiques : port de charges, exposition au froid positif et négatif. Station debout prolongée.

Déplacements : livraison ou achats ponctuels.

Travail sur écran : oui

Utilisation du véhicule personnel : non

Accueil de public : oui

Régisseur : non

NBI : non

Autres :

Compétences nécessaires à la tenue du poste

Savoirs (connaissances théoriques)

- Avoir des références dans les métiers de la Restauration ou du magasinage.
- Etre en mesure de décrypter les caractéristiques des fiches techniques des produits et des matériels.
- Connaitre et appliquer le PMS et les règles de sécurité en vigueur en Restauration Collective.
- Savoir manier l'outil informatique et les logiciels métiers.
- Maitrise de l'expression écrite et orale.
- Permis B obligatoire.
- S'inscrire dans une démarche d'actualisation des connaissances et de formation.

Savoir-faire (être capable de)

- Être force proposition.
- Être en mesure d'évaluer les stocks et les besoins.
- Contrôler la conformité des commandes par rapport aux bons de commande.
- Etre en mesure d'anticiper les problématiques de livraison et d'appliquer les mesures correctives.
- Etre capable de communiquer avec les responsables de services, de pôles, du service Restauration.
- Etre capable de rendre compte et de coopérer avec la hiérarchie.
- Etre en capacité de travail en relation avec les fournisseurs.
- Savoir contrôler, vérifier, et renseigner les différents documents relatifs à la fonction.

Savoir être (comportements)

- Etre rigoureux, méthodique et organisé.
- Travail en équipe impératif.
- Savoir se rendre disponible et polyvalent dans les situations spécifiques.
- Etre en lien permanent avec les services administratifs, production cuisine, portage de repas, restauration scolaire, et entretien des locaux.
- Avoir le sens des responsabilités, faire preuve de discrétion et appliquer son devoir de réserve.
- Avoir une bonne présentation et savoir se comporter respectueusement envers les autres.

Titulaire du poste

Nom et prénom :

Grade : adjoint technique

Ancienneté dans le poste :