

AGENT de MAGASINAGE - Restauration (H/F)

DEFINITION :	Sous l'autorité du responsable de la restauration, le titulaire du poste prépare les commandes, réceptionne, et distribue les denrées alimentaires et produits d'entretien destinés au fonctionnement du service de restauration.
CADRE D'EMPLOIS :	Catégorie C - Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
CONDITIONS D'ACCES :	Détachement, mutation, mobilité, recrutement direct.

MISSION		
MISSION PRINCIPALE :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réceptionner, ranger et distribuer des marchandises et produits alimentaires : <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la livraison par rapport à la commande - Décharger les marchandises en respectant les procédures - Trier et évacuer les emballages - Ranger les marchandises en fonction de l'espace disponible et des conditionnements - Organiser la distribution ▪ Gérer les stocks de marchandises : <ul style="list-style-type: none"> - Gérer les entrées/sorties - Réaliser des inventaires - Enregistrer les données en s'assurant de la cohérence du stock physique - Contrôler régulièrement la quantité et la qualité des marchandises stockées, en veillant aux conditions de conservation des stocks et aux critères de péremption ▪ Entretenir les locaux, équipements et matériels utilisés ▪ Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires liées aux produits stockés et aux locaux ainsi qu'au personnel y ayant accès 	<input type="checkbox"/>
MISSION SPECIFIQUE :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Peut négocier avec différents fournisseurs sous la responsabilité de l'Adjoint-gestionnaire. 	<input type="checkbox"/>
COMPETENCE		
SAVOIR ET SAVOIR-FAIRE :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maîtriser les techniques de rangement, de stockage, de signalétique et d'inventaire ▪ Connaître les caractéristiques techniques des produits ou matériels stockés ▪ Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (la méthode HACCP, le plan de nettoyage et de désinfection pour le magasinage alimentaire) ▪ Connaître les règles de stockage et d'utilisation des marchandises stockées ▪ Connaître les critères de péremption ▪ Maîtriser les gestes et postures de la manutention ▪ Savoir conseiller sur les produits et les matériels à acquérir ▪ Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux ▪ Maîtriser les outils bureautiques de base et savoir utiliser un logiciel de gestion des stocks ▪ Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites ▪ Maîtriser le calcul ▪ Avoir des notions de gestion comptable et de commande publique 	<input type="checkbox"/>
APTITUDES :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Etre organisé, rigoureux, méthodique ▪ Etre autonome dans son travail ▪ Avoir le sens du travail en équipe ▪ Etre réactif ▪ Avoir le sens du contact ▪ Etre ponctuel 	<input type="checkbox"/>
CONDITION D'EXERCICE		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de travail spécifique et horaires propres à l'établissement ▪ Contraintes horaires liées au fonctionnement des établissements d'enseignement ▪ Respect des règles d'hygiène et de sécurité, milieu propre pour le magasinage alimentaire ▪ Utilisation de machines et outils de travail spécifiques ▪ Exposition fréquente au froid pour le magasinage alimentaire ▪ Port et manipulation de charges lourdes, déplacements fréquents ▪ Manipulation d'outils tranchants et de produits dangereux ▪ Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI) ▪ Travail sur écran (poste informatique) ▪ Conduite possible d'un véhicule de service 	<input type="checkbox"/>