

Avis de vacance



Ville de Saint-Martin-d'Hères

Cadre d'emplois : Adjoint technique

Quotité : Temps plein

Publication: Interne/externe

durée de publication: 1 mois minimum pour l'utilisation de l'article 3/3/2 la préfecture souhaite 2 mois

(article 4 du Décret n° 2018-1351 du 28 décembre 2018 relatif à l'obligation de publicité des emplois vacants sur un espace numérique commun aux trois fonctions publiques).

Poste occupé par Mme Papa départ retraite

n° de DV au CDG:

date DV:

Date de création
23/ novembre 2020

Date de mise à jour
04/11/2020

Note de service
n°2020/83
EL/MN/EDC/MC

Filière : Technique
Catégorie : C

Délai de dépôt des candidatures
15 février 2021

DIRECTION GENERALE DES SERVICES / DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES
DIRECTION GENERALE ADJOINTE INVESTISSEMENT ET LOGISTIQUE
AFFECTATION : SERVICE CUISINE

Aide magasinier

1. Contexte

La commune de Saint-Martin-d'Hères, en pleine croissance démographique (39 000 habitants), est la 2ème ville du département de l'Isère. Elle est au cœur du développement de nombreux projets et accueille le Domaine Universitaire avec près de 50 000 étudiants et employés. Ville dynamique, innovante et solidaire, attachée à un service public de qualité, efficiente et ancrée dans la proximité avec les usagers, elle fait partie de l'agglomération de Grenoble Alpes Métropole (près de 450 000 habitants).

2. Missions du service

Son activité s'inscrit dans un travail transversal au sein de la direction Investissement - Logistique avec comme missions principales

- Assurer la production, la livraison et le service à tables des repas de la restauration scolaire et des centres de loisirs
- Assurer la production et la livraison des repas pour la collectivité comme les crèches, les foyers et le portage à domicile des personnes âgées et réaliser des buffets pour les événements festifs de la ville

3. Missions du poste

Sous la responsabilité du (de la) responsable de service, l'aide - magasinier(ère) gère et entretient l'espace réception de la cuisine centrale, aide à la gestion de l'économat et participe à l'activité générale du service.

4. Activités du poste

Gestion de la réception des commandes et participation à la tenue des stocks

Réceptionner et contrôler les matières premières

Ranger et classer les matières premières dans des lieux appropriés

Préparer les sorties journalières des commandes de cuisine pour les différents satellites de la restauration.

Aider à la gestion de tous les stocks du service (alimentation, produits jetables etc...) et à la réalisation des inventaires du service

Entretien des locaux et le matériel de l'espace de travail : stockage, pré destruction des emballages, sortie des containers, lavage des containers, et entretien des locaux à déchets....

Aider à la préparation des réceptions de la ville (commandes, allotissement etc..)

Aide à la gestion de l'économat et à l'activité générale du service.

Enregistrer informatiquement les inventaires, les commandes de matières premières, les sorties de marchandises

Aider au contrôle de la facturation des fournisseurs et des factures internes au service

Aider l'économiste à la gestion des produits d'entretien et à leur répartition

Participation à la vie du secteur cuisine centrale

Participer à la mise en œuvre de repas exceptionnels (personnes âgées et autres)

Participer aux réunions de travail

Contribuer aux activités des autres secteurs de la cuisine centrale (production, logistique) selon les besoins

Contribuer à l'accueil des stagiaires

5. Profil recherché

Connaissances

Environnement territorial FPT cat C - Environnement territorial de la collectivité : fonctionnement de la restauration collective – implantation des satellites

Vocabulaire professionnel du service

Notions de base sur les denrées alimentaires - Culture générale sur les aliments - Techniques culinaires de base....

Principes fondamentaux d'hygiène en restauration collective (HACCP)

Principes fondamentaux de nettoyage et désinfection (PND) en cuisine centrale/restauration collective

Principes fondamentaux d'usage des produits en cuisine centrale/restauration collective

Gestes et postures - Règles de sécurité du travail en cuisine centrale/restauration collective

Communication orale : notions de base

Protocoles et consignes de stockage des stocks alimentaires

Pictogrammes de reconnaissance des denrées et produits

Réglementations spécifiques afférentes aux produits stockés et à leur transport

Répartition des masses

Notions de pourcentage, de dosage de proportion

Lecture et écriture : notions fondamentales

Calcul : notions fondamentales

Savoir faire

Utiliser internet, un intranet, une messagerie électronique, une suite bureautique dans ses fonctions de base

Utiliser des logiciels et des progiciels "métiers" DATAMEAL ou autres

Appliquer les principes de gestion des stocks

Appliquer les protocoles de nettoyage en restauration collective (Plan de Nettoyage et Désinfection...)

Appliquer les règles d'hygiènes et de sécurité, les normes HACCP

Appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (dont gestes et postures...)

Rendre compte d'activité sur les outils de suivi

Qualité

Sens du travail en équipe

Qualités relationnelles (réceptions)

Sens de l'organisation au niveau de son poste de travail

Adaptabilité : en fonction des besoins

Autonomie

Dynamisme

6. Conditions

Conditions d'exercice	Conditions d'exercice particulière			
<ul style="list-style-type: none">• Port d'EPI et d'habits de service : tenue réglementaire et hygiène corporelle satisfaisante• Bonne condition physique : port de charges, station debout....• 1 jour de 7h à 13h et 4 jours de 6h à 13h30 pendant la période scolaire de 6h à 13h pendant la période de vacances scolaires Les congés sont à prendre en priorité pendant les vacances scolaires.	<ul style="list-style-type: none">• <table border="1"><thead><tr><th>Conditions d'accès / Aptitudes / Spécificités</th></tr></thead><tbody><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Recrutement par voie statutaire (fonctionnaire titulaire ou lauréat de concours), accès direct possible• Posséder une expérience professionnelle actuelle en restauration collective Permis B recommandé</td></tr></tbody></table> <table border="1"><thead><tr><th>Conditions de rémunération</th></tr></thead></table>	Conditions d'accès / Aptitudes / Spécificités	<ul style="list-style-type: none">• Recrutement par voie statutaire (fonctionnaire titulaire ou lauréat de concours), accès direct possible• Posséder une expérience professionnelle actuelle en restauration collective Permis B recommandé	Conditions de rémunération
Conditions d'accès / Aptitudes / Spécificités				
<ul style="list-style-type: none">• Recrutement par voie statutaire (fonctionnaire titulaire ou lauréat de concours), accès direct possible• Posséder une expérience professionnelle actuelle en restauration collective Permis B recommandé				
Conditions de rémunération				

- Disponibilité horaire/Dépassements d'horaires possibles/Travail le samedi /dimanche: fabrication, livraison, service de repas exceptionnels
- Pics d'activité saisonniers : fabrication intense durant la période scolaire
- Organisation des congés permettant la continuité du service public et congés liés au calendrier scolaire
- Déplacements hors bâtiment d'affectation possibles

- Traitement de base aux conditions de la Fonction Publique Territoriale (FPT)
- Régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel (RIFSEEP)

Habilitations/sécurité

PSC1 -Gestes et postures – HACCP -
Sensibilisation à l'utilisation de produits chimiques
- Trans-palette

Avantages et participations de l'employeur

Sans condition d'ancienneté

- Plan de Déplacement d'Administration (PDA) remboursement à hauteur de 70% de l'abonnement (plafond de 86,16€ /mois)

- Mutuelle labellisée FPT : participation selon la composition de la famille

- Prévoyance labellisée FPT : participation selon l'indice

Sous condition de 3 mois d'ancienneté

- Prime annuelle : versée en 2 fois (juin et novembre)

- Proposition d'adhésion au Comité des Œuvres Sociales (COS) donnant droit à des prestations et avantages (loisirs, culture, événements, familiaux...)

- Restaurant collectif

Les activités et compétences sont susceptibles d'être actualisées en fonction de l'évolution du service public, des techniques de travail et des organisations.

Les fonctionnaires du cadre d'emplois des adjoint technique ou les agents non titulaires dans le cadre de l'article 3/2 de la loi du 26 janvier 1986 avant le 7 février 2021_à : Monsieur le Maire - Direction des Ressources Humaines- Service Développement Emploi et Compétences :

par email au : secteur.recrutement@saintmartindheres.fr

(tampon)

Le Directeur Général des Services

