

Avis de vacance interne/externe

**Direction Investissement et Logistique
Service restauration scolaire**

Magasinier(ère) expert(e) - cuisine centrale

Emploi à temps complet relevant du cadre d'emplois des agents de maîtrise territoriaux

**Délai de rigueur au plus tard le :
Mardi 26 mars 2019**

La commune de Saint Martin d'Hères est la 2ème ville du département, elle est en pleine croissance démographique (38 500 habitants). Elle accueille le Domaine Universitaire avec près de 50 000 étudiants et employés. Dynamique, elle est au cœur du développement de nombreux projets.

Missions du poste :

Sous la responsabilité du(de la) chef(fe) du Service Cuisine Centrale, l'agent(e) - magasinier(ère) expert(e) participe à la fonction logistique de la cuisine centrale, en assurant la réception, le contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, le stockage, la préparation et la distribution des marchandises, denrées, produits et matériels. Il(elle) entrepose, garde, maintient, prépare les commandes et distribue marchandises, denrées, produits et matériels spécifiques à l'activité du service, tout en assurant la traçabilité informatique du stock.

En garantissant la qualité des marchandises réceptionnées, le magasinier est un maillon essentiel de la chaîne de fabrication des repas.

Fonctions :

- Réception, rangement des denrées, produits, matériels
- Utilisation d'un programme d'application pour la gestion des stocks alimentaires

Activités :

Réception, rangement des denrées, produits, matériels selon les procédures et normes d'hygiène en vigueur

Si nécessaire, ponctuellement, aller chercher les commandes chez les fournisseurs

- Contrôler la réception en fonction de la commande (quantité)
- Effectuer les contrôles réglementaires (HACCP...) sur la qualité : températures, allotissement, identifications ...
- Décharger des marchandises
- Déconditionner, dispatcher, effectuer le rangement des marchandises, en fonction de l'espace dédié et des zones attribuées, les dates limites de consommation - Optimiser le stockage au fur et à mesure des entrées et sorties
- Préparer les sorties journalières des commandes, les livraisons de produits destinés au secteur de fabrication / aux satellites
- Trier et traiter les matériaux d'emballage
- Effectuer des inventaires réguliers

Alerter en cas de manque ou problème de qualité, identifier et proposer des solutions correctives, recommander si nécessaire

Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux selon les procédures, normes et Plan de Nettoyage et Désinfection en vigueur

- Nettoyer et désinfecter les matériels et ustensiles de travail liés à l'activité principale
- Nettoyer et désinfecter les locaux, espaces de rangement liés à l'activité principale - Contribuer à l'entretien des autres secteurs selon les besoins

Effectuer l'entretien du local poubelles et des containers

Utilisation d'un programme d'application pour la gestion des stocks alimentaires

- Établir et analyser des devis des fournisseurs : manifestations exceptionnelles ...
- Faire le suivi des commandes (éditer les bons d'entrées, de sortie...)
- Mettre à jour les fiches articles
- Vérifier les tarifs sur les factures en lien avec les marchés et ou devis

- Actualiser le stock informatique
- Exécuter les éditions récurrentes nécessaires au suivi de l'activité (coûts repas...)
- Aider le secrétariat du service dans le suivi des tableaux de bord

Exécution comptable

- Rédiger, éditer des bons de commande

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
- Effectuer des livraisons en cas d'absence de chauffeurs
- Contribuer à l'accueil des stagiaires
- Suivre les commandes de produits d'entretien pour les restaurants satellites
- Suivre les attributions d'EPI et vêtements de travail des personnels du service cuisine centrale

Savoir faire :

- Utiliser internet, un intranet, une messagerie électronique - Utiliser une suite bureautique dans ses fonctions de base
- Utiliser des logiciels et des progiciels métiers
- Appliquer, faire appliquer les principes de gestion des stocks
- Appliquer les techniques spécifiques de nettoyage de locaux recevant des denrées
- Appliquer les règles d'hygiène et de santé en direction des usagers
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, les normes HACCP
- Appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (dont gestes et postures...) notamment les techniques de de manutention lourdes avec ou sans aide au levage : trans-palette, chariots manuels, diables...
- Appliquer les protocoles de nettoyage en restauration collective (Plan de Nettoyage et Désinfection...)
- Rendre compte d'activités sur les outils de suivi

Connaissances :

- Environnement territorial FPT cat C - Environnement territorial de la collectivité : fonctionnement de la restauration collective – implantation des satellites - manifestations exceptionnelles et protocoles de réceptions
- Vocabulaire professionnel du service

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

Caractéristiques techniques des produits, outillages ou matériels ...

- 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
- 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
- Calcul : notions fondamentales
- Communication orale : maîtrise des règles courantes
- Communication écrite : maîtrise des règles courantes

Qualités :

- Sens du travail en équipe
- Qualités relationnelles
- Sens de l'organisation au niveau de son poste de travail
- Adaptabilité
- Autonomie
- Dynamisme
- Sens de l'organisation spatiale et méthode
- Rigueur

Habilitations :

Habilitation électrique BS BE manœuvre et Habilitation électrique H0 B0 recommandée (petite logistique dans les frigos)

PSC1 recommandé

Travail en hauteur recommandé

Sensibilisation à l'utilisation de produits chimiques

Gestes et postures

HACCP

Conditions d'accès / Aptitudes / Spécificités :

Possibilité de recrutement direct pour les cadres d'emplois de catégorie C en fonction du grade

Diplômes sanctionnant une formation technique et professionnelle, homologués au moins au niveau V - **CAP cuisine recommandé**

Permis B en cours de validité

Conditions d'exercice particulières :

Port d'EPI et de vêtements de travail : tenue réglementaire et hygiène corporelle satisfaisante

Bonne condition physique : port de charges, station debout

Horaires de travail selon rythme de travail spécifique : horaires actuels réguliers : lundi, mercredi, jeudi, vendredi : 6h00/ 13h30 et mardi : 7h00 / 13h00

Disponibilité horaire, dépassements d'horaires possibles, travail le samedi et 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

Relations fonctionnelles :

Relations quotidiennes au sein du secteur et service, avec les fournisseurs, le pôle administratif.

Relations ponctuelles avec le public.

Contraintes du poste :

Travail sur écran possible

Travail sollicitant de façon répétitive les membres supérieurs

Travail dans des espaces limités : chambres froides

Travail debout, piétinement

Postures multiples

Utilisation de matériels d'aide au levage : trans-palette

Travail en air et espace contrôlé - Chambre frigorifique - Salle blanche

Gestes répétitifs : conditionnement des plats

Risque infectieux

Manipulation de denrées

Utilisation de matériels d'aide au levage : trans-palette (actuellement manuel), chariots manuels, hayon du véhicule de livraison ...

Conditions de rémunérations :

- Traitement de base aux conditions de la Fonction Publique Territoriale (FPT)
- RIFSEEP

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 candidatures des fonctionnaires relevant du cadre d'emplois des agents de maîtrise territoriaux seront examinées en priorité. Les candidats(es) (sous couvert de leur chef de service, pour les candidatures internes), intéressés(es) par cet emploi, voudront bien faire acte de candidature (lettre de motivation adressée à Monsieur le Maire + CV)

Par courrier : Direction des Ressources Humaines - Service Développement Emploi et Compétences

Par mail : secteur.recrutement@saintmartindheres.fr

Le Directeur Général des Services

