

## La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

### Un magasinier de restauration (H/F)

(Ouverts aux grades des ATTEE et ATTP2EE)

### pour le lycée agricole Etienne Munier (70)

#### DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle de la secrétaire générale de l'établissement, et du chef de cuisine, l'agent recruté est responsable des opérations matérielles et administratives relatives à la gestion des stocks de denrées alimentaires et non alimentaires.

Il aura plus particulièrement à assurer :

▪ **Activités techniques :**

Réceptionne et contrôle les marchandises selon les règles d'hygiène en vigueur  
Suit et gère les stocks entrées et sorties et est responsable de la bonne tenue du magasin  
Gère les commandes d'approvisionnement sur informatique  
Est l'interlocuteur des fournisseurs en collaboration avec le chef de cuisine  
Veille au seuil de réapprovisionnement  
Collabore à l'élaboration des menus avec le chef de cuisine et/ou le gestionnaire  
Participe à la recherche de nouveaux produits avec le chef de cuisine

▪ **Hygiène et sécurité :**

Contrôle les températures  
Assure la traçabilité  
Assure et veille à l'entretien des locaux et matériels placés sous sa responsabilité  
Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur  
Est en charge de l'entretien du convoyeur à déchets

▪ **Polyvalence :**

En tant que membre du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement, peut être amené à réaliser toutes missions visant à garantir la continuité de service et plus particulièrement à participer au service au self ou à la plonge, ou à l'entretien des matériels et des sols.

#### COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Maîtrise des techniques d'inventaire  
Maîtrise des techniques de rangement et de déstockage  
Maîtrise des règles d'hygiène (HACCP/PMS)  
Maîtrise d'applications informatiques de gestion des stocks  
Mise en œuvre des gestes et postures adaptés aux contraintes ergonomiques du poste afin de limiter les troubles-musculo-squelettiques  
Connaissance des différentes substances allergènes pouvant être contenues dans les aliments  
Connaissance des critères de qualité définis dans les clauses des marchés  
Connaissances des matériels, des produits de cuisine, de nettoyage et de désinfection

#### APTITUDES REQUISES

Rigueur et sens de l'organisation  
Polyvalence  
Capacité de résolution de problèmes  
Aisance relationnelle  
Esprit d'équipe  
Discrétion professionnelle  
Sens du service public

#### INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Permis B  
Travail physique : manipulation et port de charges lourdes (caisses, boîtes de conserves, palettes.)  
Manipulation de tire-palettes  
Horaires : 6h-14h45

Pour candidater, merci d'adresser un **curriculum vitae détaillé** et une **lettre de motivation précisant la référence du poste** par courrier à l'adresse suivante **Madame la Présidente du conseil régional Bourgogne-Franche Comté**  
**Direction des ressources humaines – 4 square Castan - CS 51857 – 25031 BESANCON cedex**  
ou par voie dématérialisée sur le site internet **www.bourgognefranchecomte.fr/rubrique offres d'emploi**

**avant le 27 avril 2018**

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme SIRON, en charge de la procédure de recrutement au 03 81 61 63 78