

# Magasinier(ère) de restauration

## Missions

Assure la gestion de flux et la gestion des stocks du magasin de restauration dans le respect des normes d'hygiène alimentaire

## Activités principales

### Gestion des stocks

- Assure la gestion des stocks (entrées et sorties) et le suivi des prix de revient
- Réalise l'inventaire du magasin
- Prépare les marchandises sortantes (produits alimentaires et produits de nettoyages)
- Réceptionne et contrôle les produits
- Gère les commandes d'approvisionnement et les bons de livraison
- Vérifie la conformité de la livraison (quantité, qualité) avec le bon de commande

### Hygiène et sécurité

- Assure la traçabilité des produits et contrôle des températures
- Assure et veille à l'entretien des locaux et matériels placés sous sa responsabilité
- Effectue les nettoyages hors présence des élèves
- Participe à la tenue et au suivi du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Applique les règles d'hygiène et de sécurité au travail

### Nutrition et gaspillage alimentaire

- Collabore à l'élaboration des menus avec le responsable de restauration
- Participe à la recherche de nouveaux produits (incluant le bio et le local) avec le responsable de restauration
- Est l'interlocuteur des fournisseurs en collaboration avec le responsable de restauration
- Participe à l'organisation de la lutte contre le gaspillage alimentaire

### Communication avec

- Le chef d'établissement, l'adjoint-gestionnaire et l'intendance
- Les personnels (vie scolaire, enseignants, équipes techniques)
- Les entreprises, fournisseurs et prestataires extérieurs
- Les élèves et commensaux

## Activités secondaires

- Peut participer aux services des repas
- Peut participer aux travaux de plonge
- Peut participer à l'ouverture et la fermeture des portes

## Activités exceptionnelles

- Remplace un(e) aide de cuisine en cas d'absence

### Aptitudes générales

- Adaptabilité aux situations nouvelles
- Capacité d'organisation
- Capacité d'initiative, d'autonomie
- Réactivité
- Respect des délais impartis

### Compétences professionnelles et techniques

- Définition d'outils de suivi
- Dispositifs d'intervention de la collectivité
- Ergonomie
- Gestion des déchets
- Gestion des stocks
- Hygiène, sécurité et prévention des risques
- Organisation d'événements, de manifestations
- Règles et procédures
- Diététique, nutrition
- Environnement professionnel
- Fonctionnement des lycées
- Gestion des flux
- Hygiène et sécurité en restauration
- Manutention, gestes et postures
- Outils bureautiques
- Restauration collective

### Aptitudes à la communication

- Aptitude à la communication ascendante
- Relations avec les usagers et les partenaires extérieurs
- Aptitude à la communication transversale
- Sens du travail en équipe

### Aptitudes à l'encadrement

*Ce métier ne requiert pas d'aptitude à l'encadrement hiérarchique.*

### Risques spécifiques

- Contraintes posturales diverses, gestes répétitifs, port de charges
- Nuisances liées au bruit, à l'humidité, au froid

#### Grades cibles :

Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement

Adjoint technique territorial Principal 2<sup>ème</sup> classe des établissements d'enseignement

Adjoint technique territorial Principal 1<sup>ère</sup> classe des établissements d'enseignement