

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un magasinier de restauration (H/F)

(Ouverts aux grades des ATTEE, ATTP2EE et ATTP1EE en interne uniquement)

pour le lycée Hyacinthe Friant à Poligny (39)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire 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
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.

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

Horaires : 6h-14h30 soit 40 heures/semaine
Permis B
Travail physique : manipulation et port de charges lourdes (caisses, boîtes de conserves, palettes.)
Manipulation de tire-palettes

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 - 17, boulevard de la Trémouille – CS 23502 - 21035 DIJON** ou par voie dématérialisée sur le site internet **www.bourgognefranchecomte.fr/rubrique** « offres d'emploi »

avant le 17 novembre 2018

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Fathira FARES, en charge de la procédure de recrutement au 03 81 61 64 97