

## La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

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

(ouvert aux grades des ATTEE, ATP2EE et ATP1EE en interne uniquement)

### pour le lycée Parc des Chaumes à AVALLON (89)

#### DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement et du responsable de restauration, l'agent recruté assurera la gestion des stocks du magasin de restauration dans le respect des normes d'hygiène alimentaire.

Il aura plus particulièrement à assurer :

▪ **Gestion de stocks :**

Assure la gestion informatisée des stocks et le suivi des prix de revient  
Fait l'inventaire du magasin  
Prépare les marchandises entrantes et sortantes  
Traite les commandes et les bons de livraison  
Vérifie la conformité de la livraison avec le bon de commande  
Assure les achats auprès des fournisseurs extérieurs

▪ **Polyvalence :**

Participe à la conception des menus et événements  
Participe à la mise en œuvre de la charte qualité régionale  
Participe aux services des repas, y compris petits déjeuners des internes  
Participe à l'accueil de réceptions  
Assure la traçabilité  
Suit le PNNS  
Contrôle les marchandises entrantes et les véhicules de livraison, contrôle les marchandises sortantes  
Contrôle le stockage, les chambres froides et les matériels  
Effectue les règles d'hygiène et de sécurité au travail  
Effectue l'entretien des chambres froides, réserves, hall de réception et abords extérieurs

▪ **Hygiène et sécurité :**

Applique les règles d'hygiène et sécurité en restauration (PMS)  
Applique les règles de sécurité pour la conduite du véhicule de service  
Applique les règles d'hygiène et de sécurité au travail

▪ **Communication :**

Communique avec le chef d'établissement, l'adjoint-gestionnaire et les responsables d'équipe  
Communique avec les enseignants, les personnels et la vie scolaire  
Communique avec les entreprises, fournisseurs et prestataires extérieurs  
Communique avec les élèves

#### COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Hygiène et sécurité en restauration	Fonctionnement des lycées
Règles, procédures et ergonomie	Gestion des stocks
Outils informatiques spécifiques	Gestion des déchets
Connaissance des produits de restauration traditionnelle	

#### APTITUDES REQUISES

Adaptabilité aux situations nouvelles	Sens du travail en équipe
Capacité d'organisation, d'initiative et d'autonomie	Aptitude à la communication
Réactivité et respect des délais impartis	Relation avec les usagers et les partenaires extérieurs
Sens du service public	

#### INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires : 06h00 -15h00  
Maîtrise informatique indispensable  
Conduite charriot élévateur souhaitée

Pour candidater, merci d'adresser un **curriculum vitae détaillé** et une **lettre de motivation précisant la référence du poste**, ou le **dossier de candidature** annexé à l'annonce, 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](http://www.bourgognefranchecomte.fr/rubrique_offres_d_emploi)  
**avant le 19 avril 2019**

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Karine JOLIOT, en charge de la procédure de recrutement au 03 80 44 33 32