

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 Paul Emile Victor à Champagnole (39)

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

Règles, procédures et ergonomie

Outils informatiques spécifiques

Connaissance des produits de restauration traditionnelle

Fonctionnement des lycées

Gestion des stocks

Gestion des déchets

APTITUDES REQUISES

Adaptabilité aux situations nouvelles

Capacité d'organisation, d'initiative et d'autonomie

Réactivité et respect des délais impartis

Sens du service public

Sens du travail en équipe

Aptitude à la communication

Relation avec les usagers et les partenaires extérieurs

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires : du lundi au vendredi 6h00-14h30

Maîtrise informatique

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](http://www.bourgognefranchecomte.fr/rubrique_offres_d_emploi)**
avant le 19 avril 2019

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Maryline BARBIER, en charge de la procédure de recrutement au 03 81 61 62 18