

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 Pierre Vernotte à Moirans-en-Montagne (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
Vérifier la conformité de la facture avec le bon de commande (service fait)

▪ **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 : lundi, mardi 06h00 – 15h00, mercredi et jeudi 06h00 – 14h45 et vendredi 06h00 – 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