

FICHE DE POSTE

MAGASINIER

Position

Activité générale de l'établissement : Gestion de la restauration scolaire des écoles primaires du 13^e arrdt

Filière : Technique

Corps : Adjoint technique – spécialité magasinier

Responsable hiérarchique direct : Chef de cuisine

Définition de l'emploi :

Assure la réception, le contrôle, le stockage et l'inventaire des marchandises alimentaires et non alimentaires

Conditions d'exercice du poste

Lieu : Cuisines du 13^e

Horaires : 7h / 14h30 ou 15h (mercredi 7h / 14h30) soit 37h ou 35h/semaine

Relations internes et externes : Assistants techniques, livreurs, lingerie

Conditions d'hygiène et de sécurité : Tenue de travail obligatoire fournie (blouses, charlottes, masques, chaussures de sécurité, gants). Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes au froid.

Autonomie et responsabilités :

* Activités suivies et évaluées par les assistants techniques lors des audits et visites

* Responsabilité de la conformité des denrées alimentaires à l'entrée de l'unité de production

Conditions particulières d'exercice :

* Manutentions répétitives, port de charges lourdes, travail au froid, polyvalence exigée sur certains postes en cas d'absentéisme (chauffeur/livreur, plonge)

Activités principales :

1/ Réception marchandises

Contrôle à réception :

- Horaires de livraison
- Propreté du véhicule du fournisseur
- Correspondance entre le bon de commande et les bons de livraison
- Poids
- Qualité des produits, calibrage, mûrissement pour les fruits, goût
- Etat du conditionnement

- Etiquetage (correspondance du produit avec le cahier des charges)
- Température à cœur du produit
- Vérification des numéros de lots

Le magasinier prendra en considération les critères de réception du guide des bonnes pratiques et les cahiers des charges de la caisse des écoles avant d'accepter une livraison.

En cas de problème, il déclenchera une procédure d'urgence pour prévenir le service alimentation et confirmera avec la fiche « incident fournisseur ».

2/ Stockage marchandise

Produits alimentaires :

- Décartonnage de la marchandise
- Rangement par catégorie de produits
- Evacuation des emballages vides

Produits d'entretien, jetables :

- Contrôle réception
- Rangement

Vaisselle (avec le chef de cuisine) :

- Contrôle réception
- Rangement

3/ Prétraitement, allotissement

- Distribution de la marchandise pour la production sur la cuisine centrale
- Préparation des fruits et légumes
- Déboitage des produits pour la cuisine et portages
- Comptage et répartition des produits destinés aux portages (fruits et légumes, produits laitiers, produits emballés industriels, épicerie)

4/ Gestion

- Inventaire des produits alimentaires selon les fréquences établies par la caisse des écoles
- Gestion des stocks (DLC et rotation)

Pour permettre au magasinier de respecter les délais de mise à disposition des marchandises, la responsable de cuisine doit lui transmettre les feuilles de sorties journalières à J-1

5/ Entretien des locaux

- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels de réception, stockage, prétraitement, allotissement

6/ Remplacement en cas d'absence d'un chauffeur/livreur

Compétences et connaissances professionnelles :

- * Procédures de gestion de stock (expérience dans ce domaine nécessaire)
- * Connaissance de la méthode HACCP
- * Gestes et postures de la manutention manuelle
- * Savoir lire, écrire et compter