

Magasinier

<p>– POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L' EDUCATION ET DE LA JEUNE - Service de la restau et de l'éduca gout</p>	
Classification	<p>Métier de rattachement : <i>sans objet pour le moment</i></p> <p>Filière :</p> <p>Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement</p> <p>Lieu d'affectation :</p> <p>Fonction d'encadrement : Non</p> <p>Prime + NBI : / Accueil usagers art2 décret 11/09/1990</p> <p>Quotité de travail : 100 %</p>
Environnement du poste de travail	<p>Direction : DIRECTION DE L' EDUCATION ET DE LA JEUNESSE</p> <p>Service : Service de la restau et de l'éduca gout</p> <p>Bureau : Bureau des cuisines centrales</p> <p>Cellule/Pôle/Secteur : Pers tech cuisine centrale J.Lurcat</p>
Position du poste dans l'organisation	<p>Supérieur hiérarchique direct : Non</p>

Raison d'être du poste :

Le magasinier prend en charge la réception des marchandises et la gestion des stocks. Il organise les tournées de livraison des repas sur les offices de réchauffage de plusieurs établissements scolaires.

Missions principales:	<ul style="list-style-type: none"> > Gestion des commandes (Bon de commande). > Utiliser l'application informatique. > Réceptionner et contrôler les quantités et la qualité des marchandises. > Rangement et ventilation des zones de stockages des marchandises. > Allotir et suivre l'acheminement des denrées entre la cuisine centrale et les offices. > Appliquer et suivre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. > Nettoyer les locaux de la zone magasinage et réserves alimentaires.
------------------------------	--

> Peut être amené à prendre en charge des tournées de livraison.

Compétences :

- **Relationnelles :**

- Savoir travailler en équipe.
- Savoir rendre compte de ses activités au chef de production.

- **Organisationnelles :**

- Connaître la sectorisation du rangement des produits alimentaires et non alimentaires.
- Savoir remplir les documents de gestion et du plan PMS.

- **Techniques :**

- Avoir une connaissance approfondie des familles des produits alimentaires et de la classification des produits lessiviels.
- Maîtrise des règles de stockage (Méthode FIFO) et de conservations des marchandises (DLC /DLUO).
- Savoir respecter et suivre les règles d'ergonomie (manutentions).
- Maîtriser les outils informatiques.

Niveau d'études :

Diplômes requis :

Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire

Souhaitée(s) Requise(s)

Caractéristiques principales liées au poste

Horaires spécifiques

Permis de conduire obligatoire

Déplacements province et étranger

Astreintes

Logement de fonction

Vaccins obligatoires

Port d'une tenue de travail obligatoire

Autre caractéristique : Rythme de travail est celui de l'année scolaire (application règlement intérieur du tps de travail et ds congés ds agts ds collègues)

Le recrutement conditionné à la réussite aux tests psychotechniques

