

## La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

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

(ouvert aux grades des ATTEE, ATTP2EE et ATTP1EE en interne uniquement)

### pour le Lycée professionnel Condé à Besançon (25)

#### DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement, l'agent recruté est responsable de deux magasins. Il assurera la gestion des stocks du magasin de restauration et la logistique de l'atelier pédagogique dans le respect des normes d'hygiène alimentaire. Il aura plus particulièrement à assurer les missions suivantes :

▪ **Gestion de stocks et logistique de la section hôtellerie :**

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

Assure la préparation des caisses des professeurs et leur distribution

Saisit les mouvements de stocks, maîtrise l'outil informatique et les logiciels s'y afférant (EURESTO)

Vérifie régulièrement l'inventaire (informatique/physique) du magasin

Veille au seuil de réapprovisionnement

▪ **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, le gestionnaire et le responsable 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

Discretion professionnelle

#### INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires : Du lundi au jeudi de 06h00 à 11h30 et de 12h00 à 15h00, Vendredi de 06h00 à 12h00

Permis B indispensable

Travail physique : manipulation et port de charges (caisses, boîtes de conserves, palettes.)

Manipulation de tire-palettes

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.bourgognefranche.comte.fr/rubrique offres d'emploi](http://www.bourgognefranche.comte.fr/rubrique_offres_d_emploi)

avant le 28 Août 2019

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