

LA VILLE DE CHÂTILLON RECRUTE

Magasinier alimentaire (H/F)

DÉFINITION DU POSTE

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Type d'emploi : Poste permanent à temps complet

POSITION DANS L'ORGANIGRAMME

Direction : Cuisine centrale

Sous la responsabilité hiérarchique directe :
Responsable de la cuisine centrale

RECRUTEMENT ET RÉMUNÉRATION

Rémunération selon conditions statutaires
Recrutement par voie statutaire ou contractuelle

CONDITIONS D'EXERCICE

Temps de travail: 37.5h/semaine

Horaires spécifiques : 05h30/13h00

Congés : 25 jours + 14 RTT

RELATIONS

- **Relations internes :** Responsable Entretien/ Restauration, Cheffe de production, Diététicienne/qualificatrice et Chef de cuisine
- **Relations externes :** /

AVANTAGES (*sous conditions)

- Prime annuelle
- Régime indemnitaire
- Complément Indemnitaire Annuel
- Participation employeur aux frais de transport et mutuelles santé et prévoyance labellisées
- Adhésion au C.N.A.S.

MISSIONS DU POSTE

L'agent réceptionne, contrôle et range les marchandises.

ACTIVITES PRINCIPALES

- Réceptionner, contrôler et ranger les denrées alimentaires dans les enceintes réfrigérées adaptées,
- Prendre la température à réception des produits,
- Effectuer les contrôles d'inventaire,
- Effectuer la rotation des stocks (principe FOFO ou PEPS),
- Contrôler les DLC (Date Limite de Consommation),
- Signaler toute disparité,
- Nettoyer les chambres froides, locaux, quai, monte-charge et tables de travail,
- Suivre les documents HACCP et prendre la température des chambres froides,
- Préparer et décartonner la marchandise pour la production du lendemain,
- Remonter les goûters aux répartiteurs,
- Aider à la livraison si besoin,
- Nettoyer et ranger la Seita.

PROFIL

Connaissances et compétences techniques requises

- Connaître les méthodes de l'HACCP
- Connaître la méthode PEPS (1er entré, 1er sorti)
- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Sens du service public
- Autonomie, organisation, rigueur et vigilance