

LA VILLE DE CHÂTILLON RECRUTE

MAGANISIER (H/F)

DEFINITION DU POSTE

CADRE D'EMPLOI :

- Adjoint technique
- Adjoint technique principal de 2ème classe
- Adjoint technique principal de 1ère classe

TYPE D'EMPLOI :

- Permanent
- Poste à temps complet

POSITION HIÉRARCHIQUE

- Responsable de la cuisine centrale

CONDITIONS D'EXERCICE

RECRUTEMENT ET RÉMUNÉRATION

- Recrutement par voie statutaire ou contractuelle
- Rémunération selon conditions statutaires

TEMPS DE TRAVAIL HEBDOMADAIRE :

- 36h30 heures hebdomadaires
- 25 jours de congés annuels
- 14 jours de RTT

PARTICULARITES DU POSTE

- Port obligatoire des EPI
- Port de charge
- Travail dans le froid

RELATIONS INTERNES

- Responsable Entretien/ Restauration
- Cheffe de production
- Diététicienne/qualificienne
- Chef de cuisine

HORAIRES :

- Lundi -mercredi -jeudi :5h30/ 13h00
- Mardi -vendredi : 5h30 / 12h30

AVANTAGES

- Régime indemnitaire
- Complément Indemnitaire Annuel
- Prime annuelle
- Participation employeur aux frais de transport, mutuelles santé et prévoyance labellisées
- Forfait mobilité
- Adhésion au C.N.A.S.
- Restaurant inter entreprise
- Ateliers dans le cadre de la QVT

CONTEXTE

La ville de Châtillon, 38 000 habitants, située dans les Hauts-de-Seine à 3 km de Paris est membre de l'Établissement Public Territorial Vallée Sud Grand Paris.

Territoire attractif et dynamique, en proximité du cœur économique de Paris, la ville est en plein essor grâce à son développement et à l'aménagement de son territoire. Desservie par le tramway (T6) ou le métro (ligne 13), la ville a développé de nombreux services pour sa population.

La cuisine centrale produit quotidiennement 3300 repas servis dans les restaurants scolaires, les crèches ainsi que le service de portage de repas à domicile du CCAS. Le magasinier est un acteur essentiel du bon fonctionnement de cet établissement.

MISSIONS DU POSTE

- Réceptionner, contrôler et ranger les denrées alimentaires dans les enceintes réfrigérées adaptées,
- Etablir les bons de commande et vérifier les factures,
- Contrôler si toute la marchandise commandée a bien été livrée selon les règles HACCP,
- Réaliser un inventaire des stocks afin d'en assurer une gestion optimale,
- Anticipation des besoins des utilisateurs en fonction du suivi d'inventaire afin d'éviter une rupture des stocks
- Prendre la température à réception des produits,
- Effectuer des 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 des documents HACCP et prendre les températures des CF,
- Préparer et décartonner la marchandise pour la production du lendemain,
- Remonter les goûters aux répartiteurs,
- Aider en livraison si besoin,
- Nettoyer et ranger la SEITA.

PROFIL

- Lire, écrire et compter
- Travailler en équipe
- Connaître la méthode PEPS (1er entré, 1er sorti)
- Connaître les méthodes de l'HACCP
- Capacité d'anticipation
- Respect des délais et des procédures
- Être capable de travailler avec de nombreux interlocuteurs (fournisseurs, services municipaux demandeurs, écoles...)
- Autonomie
- Permis B