

Date de mise à jour : février 2024 Poste occupé par : <input checked="" type="checkbox"/> Mobilité <input type="checkbox"/> Redéploiement <input type="checkbox"/> Création Code poste RH : 3233 Personne à contacter : Emma GOFFIN Fonction : Correspondante Ressources Humaines Tél : 01 56 72 87 82 Courriel : emma.goffin@valdemarne.fr
--

## DESCRIPTIF DE POSTE

### IDENTIFICATION DU POSTE

<b>Intitulé</b>	<b>Magasinier allotisseur de l'Unité centrale de Production Eugénie BRAZIER F/H</b>
Cadre d'emplois/catégorie	Filière technique – catégorie C / agent de maîtrise territorial
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements/ Direction de la Logistique/ Service Restauration /secteur Restauration des jeunes publics
Lieu de travail	Vitry-sur-Seine
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique directe du chef de cuisine

### PRÉSENTATION DE LA DIRECTION ET DU SERVICE

La direction de la Logistique est l'une des 4 directions qui composent le pôle « Energies, Patrimoine et Déplacements » avec la DVM (direction de la voirie et des mobilités), la DB (direction des Bâtiments), et la Délégation de la gestion de crise - PCA.

La direction de la Logistique contribue à la conduite des politiques publiques menées au sein de la collectivité en mobilisant l'ensemble de ses moyens logistiques. Au plus près des besoins des usagers et des directions partenaires, elle développe son ingénierie à travers 5 grands domaines d'activité : la restauration, l'événementiel, les moyens généraux, l'administratif et le financier et le parc automobile.

Doté de 150 agents, le service de la restauration est composé de 2 secteurs : secteur restauration du personnel et secteur restauration des jeunes publics ; et de 2 cellules : cellule conseils et méthodes et cellule qualité de l'approvisionnement et des prestations.

Le secteur de la restauration des jeunes publics assure la gestion de la restauration des collégiens, des foyers de l'enfance et des enfants des crèches à travers 3 sites : l'unité centrale de production Eugénie BRAZIER (environ 7 800 repas/jour), l'unité centrale de production Echat (environ 1000 repas/jour) et le restaurant Chérioux (environ 1000 repas/jour).

### MISSIONS DU POSTE

Sous la responsabilité hiérarchique directe du chef de cuisine, le magasinier allotisseur participe à la fonction logistique du restaurant en passant les commandes au regard des menus, selon les effectifs et les catégories de convives. Il assure la réception, le stockage, la préparation et la distribution des marchandises. Il travaille en collaboration étroite avec les assistants de production de l'unité de restauration.

## DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

### Procéder à la réception, au rangement et à la distribution des produits

- Suivre le protocole de chargement et déchargement
- Passer les commandes en fonction des différents paramètres (plans de menus, effectifs, quantités et grammage, type de convives)
- Faire le suivi des commandes
- Effectuer le contrôle des marchandises à réception (suivant les commandes, les cahiers des charges et les critères définis dans le Plan de Maîtrise Sanitaire)
- Procéder à l'enregistrement et l'archivage des contrôles à réception
- Suivre les non conformités / alerter des litiges à la réception
- Organiser le rangement des marchandises
- Respecter les procédures de déchargement et d'envoi
- Organiser la distribution des marchandises
- Assurer l'entretien du magasin et l'enregistrement du nettoyage - Assurer la traçabilité des aliments transitant dans ce secteur
- Nettoyer les caisses de transport des denrées à leur retour des satellites

### Gérer les stocks

- Utiliser et alimenter les outils de gestion des stocks
- Contrôler la quantité et la qualité des produits stockés
- Savoir gérer les stocks (rotation PEPS)
- S'assurer du respect des conditions de stockage, notamment la conformité des températures, leur enregistrement et archivage.

### Procéder à l'allotissement

- Organiser l'approvisionnement des différents secteurs de la cuisine, en préparant les matières premières (préparation des charlots) et ce, en lien avec l'(es) assistant(s) de production - Maîtriser la répartition des denrées produites au regard des menus et des effectifs
- Préparer les marchandises pour les distributions
- Etre garant des quantités et des températures des denrées alimentaires.

### Assurer les missions de polyvalence du poste

- Assurer des tournées de livraison (sites répartis dans le Val de Marne) en suivant la réglementation en vigueur sur le transport des aliments afin d'en garantir la salubrité

**PRINCIPALES COMPÉTENCES ATTENDUES (combinaison de connaissances et de savoir-faire)**

<b>Connaissances</b>	<p><b>Indispensables à la prise de poste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques de portage / connaissance des gestes et postures</li> <li>- Connaissance des règles élémentaires d'hygiène</li> <li>- Bonne conduite et manœuvre de tous véhicules permis B.</li> <li>- Connaître les règles de discrétion professionnelle et de confidentialité</li> <li>- Connaître les règles d'expression écrite et orale</li> </ul>
	<p><b>A acquérir au cours de l'activité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser des règles d'hygiène et les fondamentaux de l'HACCP</li> <li>- Maîtriser les risques d'utilisation des produits d'entretien</li> <li>- Maîtriser les techniques de service auprès des différents publics accueillis</li> <li>- Appliquer les objectifs d'éco-responsabilité sur les questions de conduite de véhicule</li> </ul>
<b>Savoir - faire</b>	<p><b>Indispensables à la prise de poste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacité d'organisation du travail et gestion des stocks</li> <li>- Savoir renseigner les utilisateurs et rendre des comptes</li> <li>- Savoir respecter un planning de travail</li> <li>- Faire preuve d'une bonne présentation</li> <li>- Savoir inscrire son activité dans un travail d'équipe</li> <li>- Savoir adapter son activité en fonction des priorités et faire preuve d'anticipation</li> </ul>
	<p><b>A acquérir au cours de l'activité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer des actions d'amélioration dans son champ d'intervention</li> <li>- Techniques de sanglage</li> <li>- Manipulation de chariots, tire-palettes etc....</li> </ul>

**ENVIRONNEMENT DU POSTE**

<b>Relations de travail</b>	<p><b>Internes :</b> le responsable du service Restauration, la responsable adjointe du service Restauration, la responsable de secteur, le chef gérant, la responsable qualité, le chef de cuisine, l'ensemble des agents du service Restauration, du service des Moyens généraux, les agents de crèches, des collègues, et des foyers.</p> <p><b>Externes :</b> les fournisseurs et les prestataires</p>
<b>Conditions particulières d'exercice</b>	<p>Manutention et port de charges de plus de 5 kg Assurer le service des repas si nécessaire et dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène Station debout prolongée Expositions fréquentes à la chaleur ou au froid Port d'équipements de protection individuelle appropriés</p> <p>Poste non éligible au télétravail</p> <p>Horaires fixes en journée continue – 39h/semaine</p>
<b>Moyens mis à la disposition de l'agent</b>	<p>Équipement de protection individuelle. Mise à disposition d'un téléphone dans le véhicule de tournée Matériels Informatiques</p>

**EXIGENCES DU POSTE**

Niveau de formation /diplômes	Pré requis : CAP, BEP dans le domaine de la restauration	
Expérience	Souhaitée : 1 an minimum d'expérience dans le domaine de la restauration collective	
Certifications, habilitations à jour	Permis B exigé	
Obligation de formation inhérente au poste et au maintien des habilitations		oui <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>

**INDÉMNITÉS PARTICULIÈRES LIÉES AU POSTE**

- NBI : NON	Si oui, préciser à quel titre :	Nombre de points :
<b>INDEMNITE DE FONCTIONS, DE SUJETIONS ET D'EXPERTISE (IFSE) - Cadre d'emplois des agents de maîtrise</b>		
Groupe 2 -autres fonctions de niveau 2 - utilisation de l'outil informatique de 40 % à 75 % du temps de travail ou égoutier - CK-2021		

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
	<i>Lo Jarnic 2024</i> <i>Dr. Sportif</i> <i>Jarke</i>	22 FEV. 2024  le Directeur général adjoint chef du Pôle Énergies, Patrimoine et Déplacements Nicolas Foltz

**CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES**

AVIS	Date	Signature
FAN	28.02.2024	Pour le Président du Département du Val-de-Marne et par délégation, Responsable Adjoint du service recrutement et intégration  Arnaud ANDRE

**NB : Ce descriptif de poste ne saurait être exhaustif et est susceptible d'évolution**