

Date de mise à jour : septembre 2025
 Poste occupé par : Jérôme AGNES
 Mobilité Redéploiement Création
 Poste RH : 7119
 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

Intitulé	Magasinier
Cadre d'emplois/catégorie	Agent de maîtrise territorial/ catégorie C
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements/ Direction de la Logistique/ Service Restauration / Secteur Restauration du personnel
Lieu de travail	Créteil
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique 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 DTVD (direction des Transports, de la voirie et des déplacements), la DB (direction des Bâtiments), et la Délégation PCA-Gestion de crise.

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 185 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 Restauration du personnel supervise la gestion et le fonctionnement des restaurants dédiés exclusivement à la restauration des personnels (Valenton, HDD et Eiffel).

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 du chef de cuisine, le magasinier 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 participe également aux activités de production et aux missions de distribution des repas. Il accompagne les convives et assure l'entretien des locaux et matériels de l'unité de restauration.

DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

➤ Réception, rangement et distribution des produits

- 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

➤ Assistance à la production de préparations chaudes et froides

- Réaliser les préparations des matières premières et produits (déconditionnement/déboîtage), des traitements préliminaires, des taillages, des plaquages, des allotissements ...
- Participer et aider à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides
- Appliquer et respecter les procédures de travail, d'hygiène et effectuer les autocontrôles réglementaires précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire et au travail
- Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, etc)
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

➤ Distribution et service du repas

- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Accueillir, accompagner et conseiller les agents départementaux et le public fréquentant quotidiennement les restaurants administratifs
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Respecter les procédures du travail
- Effectuer les autocontrôles réglementaires

➤ Gestion des stocks

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

➤ Divers

- 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

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

Connaissances	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les règles d'hygiène en restauration collective, et les fondamentaux du Paquet hygiène - Connaissance des techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe - Connaissance des techniques de présentation et décoration des plats - Connaissance des denrées alimentaires et indicateurs qualité - Connaissance des techniques de service en salle - Connaissance sur la qualité nutritionnelle - Connaissance des techniques de manutention - Connaissance des règles d'utilisation des produits et matériels - Connaissance de l'outil Fusion et du logiciel Excel - Connaissance des techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe - Connaître les droits et obligations de l'agent public - Connaître les règles de discrétion professionnelle et de confidentialité
	<p>A acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les risques d'utilisation des produits d'entretien - Maîtriser les techniques de service auprès des différents publics accueillis - Maîtriser les objectifs d'éco-responsabilité sur les questions « développement durable » et « économie d'énergie » - Maîtriser le Plan de maîtrise Sanitaire déployé sur la structure
Savoir - faire	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire preuve d'une bonne présentation et connaître les pratiques de l'accueil - Savoir inscrire son activité dans un travail d'équipe - Savoir adapter son activité en fonction des priorités et faire preuve d'anticipation - Capacité à rendre compte de son activité à sa hiérarchie - Capacité d'organisation, de méthode et de polyvalence - Capacité à détecter tout problème sanitaire et en alerter le Chef de cuisine
	<p>A acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer des actions d'amélioration dans son champ d'intervention

ENVIRONNEMENT DU POSTE

Relations de travail	<p>Internes : le responsable du service restauration, le responsable de secteur, les diététiciennes - hygiénistes, le chef de cuisine, l'ensemble des agents du restaurant, les usagers.</p> <p>Externes : les fournisseurs</p>
Conditions particulières d'exercice	<p>Station debout prolongée - manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid - port d'équipements de protection individuelle appropriés</p> <p>Horaires fixes liés aux horaires de service des repas - journée continue</p> <p>Poste non éligible au télétravail</p>
Moyens mis à la disposition de l'agent	<p>Dotation vestimentaire, véhicule en pool.</p> <p>Équipement de protection individuelle.</p>

EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	Pré requis : BEP/CAP cuisine		
Expérience	Souhaitée : expérience dans le domaine de la restauration,		
Certifications, habilitations à jour	Attestation de formation HACCP		
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 :
 - L'INDEMNITE DE FONCTIONS, DE SUJETIONS ET D'EXPERTISE (IFSE), cadre d'emplois des agents de maîtrise territoriaux :
 Groupe de fonctions : Groupe 2 – autres fonctions de niveau 2 – utilisation de l'outil informatique à hauteur de 40% à 75% du temps de travail – CK-2021

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
Le 14/10/2025 Le Chef du Service Restauration Olivier CAROCHE	16/10/2025 Le Directeur de la Logistique Xavier MERCKX	Le Directeur général adjoint chargé du Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements Nicolas Fritz 20 OCT. 2025

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
Favorable	09.10.2025	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