











# MAGASINIER

## en RESTAURATION COLLECTIVE

Cadre statutaire et affectation	
<b>Catégorie</b>	<b>Cadre d'emploi</b>
C	Adjoint technique
<b>Filière</b>	<b>Quotité de travail</b>
Technique	Temps complet
<b>Service</b>	<b>Direction</b>
Restauration cuisine centrale	Pole des services à la population et citoyenneté
Missions du poste	
<p>Sous l'autorité du Responsable de Production, le magasinier assure le bon fonctionnement quotidien de l'atelier qui lui est confié, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité en vigueur et des procédures mises en place d'HACCP et d'assurance qualité. Il organise son travail en assurant la coordination entre son atelier et les autres ateliers de la cuisine centrale.</p>	
Activités principales liées au poste	
<p><b>Missions globales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réception et stockage des marchandises alimentaires et non alimentaires dans le respect des règles sanitaires et de sécurité en vigueur en cuisine centrale via une gestion informatisée (rentrées et sorties journalières - gestion des avoirs fournisseurs - inventaire de fin des mois)</li> </ul> <p><b>Missions particulières :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestion du suivi et de la traçabilité des températures de stockage (enregistrements et traçabilité) de la cuisine centrale</li> <li>- Garantie des règles de sécurité et d'horaires des livraisons</li> <li>- Relais d'information auprès du Responsable de production en cas de non-conformité et participation à leur traitement</li> <li>- Communication active avec les collègues des autres ateliers en vue d'une coordination efficiente</li> <li>- Nettoyage et désinfection des locaux placés sous sa responsabilité (couloir de réception - chambres froides positives et négative - locaux de stockage des produits entretien et usage unique - local poubelle - conteneurs à déchets...)</li> <li>- Participation à la gestion du tri et de l'évacuation des matériaux d'emballage</li> <li>- Ponctuellement, participation aux dépannages de livraison dans les offices de restauration de la ville</li> </ul>	
Compétences requises	
<b>Savoir-faire</b>	<b>Savoir</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir manipuler et stocker en sécurité les produits dangereux</li> <li>- Contrôler la quantité et la qualité des produits à réception</li> <li>- Organiser la distribution des besoins en fonction des ateliers</li> <li>- Interpréter et remplir les bons documents relatifs aux inventaires</li> <li>- Avoir une bonne capacité d'analyse et de décision</li> <li>- Sens de l'organisation et des priorités</li> <li>- Respecter les règles</li> <li>- Maitriser les outils informatiques et logiciel spécifique (logiciel Aidomenu)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance du Plan de Maitrise Sanitaire de la cuisine centrale</li> </ul>
<b>Formation(s) et diplôme(s) requis :</b>	<b>Autres</b>
Expérience souhaitée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponibilité</li> <li>- Sens du service public</li> </ul>
Environnement du poste de travail	
<b>Localisation du poste</b>	<b>Moyens utilisés (matériels et organisationnels)</b>
Cuisine centrale, 27 Rue du 1er R.A.C, 33500 Libourne	Poste de travail (ordinateur, téléphone, moyens informatiques, accès Internet, copieur, imprimante, transpalette...)
<b>Produits – substances et matériaux utilisés</b>	<b>Environnement social (partenaires, relations professionnelles internes, externes, publics...)</b>
<p>Lésions dorso-lombaires dues à la manutention manuelle de charges ou à des mauvaises postures</p> <p>Chutes par glissades sur sol gras ou mouillé</p>	<p>Positionnement hiérarchique : Responsable de production</p> <p>Relations fonctionnelles : En interne, l'ensemble des agents de la cuisine centrale</p> <p>En externe : Les livreurs, les prestataires</p>

Intoxication ou irritations dues à l'utilisation de certains produits d'entretien.		
<b>Exigences de travail liées au poste de travail</b>		
<b>Consignes de sécurité liées au poste de travail</b>		<b>Interdictions au poste de travail</b>
Respect des règles d'hygiène et de sécurité		
<b>Obligations du poste de travail</b>		<b>Protections collectives liées au poste de travail</b>
Pics d'activités réguliers		
<b>Conditions de travail</b>		
<b>Horaires de travail du poste</b>		
Horaires habituels : 6h15 – 13h15		Astreintes : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Si oui, périodicité : toutes les 6 semaines
<b>Relationnel dans le poste de travail</b>		
<input checked="" type="checkbox"/> Travail seul <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Travail au contact du public <input type="checkbox"/> Autres (préciser)		
<b>Déplacement pour le poste de travail</b>		<b>Véhicule lié au poste de travail</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Agglomération <input type="checkbox"/> Département <input type="checkbox"/> Autres (préciser)		Véhicule de fonction <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Véhicule de service <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<b>Permis pour le poste de travail</b>		<b>Type de véhicule utilisé</b>
<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> EB <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> EC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> ED		<input checked="" type="checkbox"/> VL <input type="checkbox"/> PL <input type="checkbox"/> Scooter <input type="checkbox"/> Engins <input type="checkbox"/> Fourgon
<b>Contraintes liées au poste de travail (vaccinations,...)</b>		
Possibilité de dépassement d'horaires en fonction d'impératifs techniques		
<b>Équipements de protection pour le poste de travail</b>		<input type="checkbox"/> Non aucun besoin <input checked="" type="checkbox"/> Oui, lesquels :
		
Casque	Protection auditive	Lunettes
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		
Masque facial	Masque anti-poussière	Appareil respiratoire individuel
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		
Vêtement de travail	Chaussures ou bottes	Gants
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		
Harnais		
<input type="checkbox"/>		
<b>Formation au poste de travail</b>		
<b>Formation(s) obligatoire(s) au poste de travail</b>		
<input type="checkbox"/> Accueil de l'établissement <input type="checkbox"/> Accueil sécurité <input type="checkbox"/> Agents biologiques <input type="checkbox"/> Amiante <input type="checkbox"/> Appareils de levage <input type="checkbox"/> Bruit <input type="checkbox"/> Chariot automoteur <input type="checkbox"/> Écran de visualisation	<input type="checkbox"/> Électricité (habilitation) <input type="checkbox"/> Élévateur de personne <input type="checkbox"/> Engin de chantier <input type="checkbox"/> Équipement de travail (matériel) <input type="checkbox"/> Grue auxiliaire <input type="checkbox"/> Grues mobiles <input type="checkbox"/> Manutention manuelle (PRAP) <input type="checkbox"/> Pont roulant	<input type="checkbox"/> Sauveteur secouriste du travail <input type="checkbox"/> Signalisation de sécurité <input type="checkbox"/> Substances dangereuses <input type="checkbox"/> Produits chimiques <input type="checkbox"/> Hygiène et sécurité <input type="checkbox"/> Équipement de travail (EPI classe 3) <input type="checkbox"/> Autres (préciser)
<b>Agent occupant le poste</b>		
<b>Nom</b>		<b>Prénom</b>
<b>Grade Adjoint technique</b>		
Date d'édition pour signature :		
NB : Cette fiche de poste n'a pas de caractère contractuel, la liste des tâches énumérées n'est pas limitative et peut évoluer à tout moment à la demande de l'employeur.		
<b>Agent</b>	<b>Responsable hiérarchique</b>	<b>Autorité territoriale</b>