

Nature du concours : interne

Emploi- type REFERENS : G4B48 - Technicien logistique

BAP (Branche activité professionnelle) : G (Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention – **Logistique**)

Intitulé du poste : Responsable d'approvisionnement H/F

Catégorie : B

SITUATION DU POSTE :

Sites : Approvisionnement des sites de Saint-Pierre et du Tampon.

Poste logé sur le site du Tampon

Service de rattachement : Restauration

Les fonctions sont exercées sous la responsabilité hiérarchique du responsable de site et du chef de cuisine.

DESCRIPTION DU POSTE :

MISSIONS

- Responsable de la qualité de l'approvisionnement
- Responsable des opérations matérielles et administratives (comptabilité-matières) relatives à la gestion des stocks de denrées alimentaires, de matériels et de fournitures.
- Responsable des opérations de traçabilité, contrôles liés au PMS

ACTIVITES PRINCIPALES

- Responsable de la bonne tenue du magasin, il tient la comptabilité denrées, matériels, produits d'entretien, linge.
- Participe à la définition d'une politique d'achat et est force de proposition dans le choix des produits pour optimiser les ventes et marges en cafétéria.
- Assure la tenue des stocks entrées-sorties.
- Interlocuteur des fournisseurs, il passe notamment les commandes courantes.
- Connaît le seuil de réapprovisionnement et informe le chef de cuisine des marchandises manquantes.
- Réceptionne et contrôle les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif).
- Collabore à l'élaboration des menus avec le chef de cuisine.
- Participe au suivi de gestion comptable du restaurant.
- Suit et veille à la bonne exécution des marchés.
- Veille au nettoyage des locaux placés sous sa responsabilité.
- Veille au respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur
- Développe des actions pour promouvoir des produits durables et locaux
- Veille à la limitation du gaspillage alimentaire

COMPÉTENCES / CONNAISSANCES ATTENDUES :

- Connaissance de la comptabilité-matières,
- Capacité à utiliser les logiciels métiers, lecture des codes,
- Connaissances techniques des matériels et produits d'entretien,
- Connaissance des techniques de rangement et de déstockage,
- Connaissance des critères de péremption,
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Connaissance des critères de qualité définis dans les clauses des marchés et des prix en vigueur.

SAVOIRS ÊTRE ATTENDUS :

- Savoir communiquer et travailler en équipe
- Être rigoureux et organisé
- Sens des responsabilités
- Capacité d'anticipation, de priorisation et de gestion des urgences
- Savoir alerter et rendre compte à la hiérarchie

CONTEXTE DE TRAVAIL :

- Permis B obligatoire : déplacements fréquents entre Saint Pierre et le Tampon dans le cadre des missions principales,
- Port de charges régulier,

CONTINUITÉ ET NECESSITÉS DE SERVICE PUBLIC :

Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent peut être appelé, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche de logistique, service ou production en restauration.