

La Mairie d'Angoulême recrute au sein de la
Direction de l'Enfance

UN RESPONSABLE DU MAGASIN CENTRAL DE LA RESTAURATION (H/F)

Cadre d'emploi des Techniciens
Catégorie B

Sous l'autorité de la Directrice de l'Enfance et la responsabilité directe de la responsable du service Restauration, vous organisez la fonction logistique du magasin en assurant dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité, la réception, le stockage, la ventilation et la distribution des denrées alimentaires, des produits d'entretien, de la vaisselle et du petit matériel pour les 31 cuisines des restaurants scolaires et les 7 crèches.

Vous encadrez et managez l'équipe de 6 magasiniers et chauffeurs livreurs.

Missions :

1- Magasin

- Organisation du fonctionnement général du magasin à partir d'un diagnostic à réaliser,
- Réception et contrôle physique et informatique des denrées livrées (quantités, qualité, hygiène), des diverses marchandises en fonction des commandes passées et dans le cadre du respect des CCTP,
- Responsabilité des stocks du magasin,
- Enregistrement et mise en œuvre de la traçabilité pour l'ensemble des marchandises,
- Organisation et rangement des produits dans les différents espaces de stockage : épicerie, froid positif et froid négatif, vaisselle, matériel, produits d'entretien,
- Organisation de la répartition administrative des marchandises, gestion des « entrées en stock » et des « entrées de retour de marchandises »,
- Organisation des livraisons et de la distribution dans les différents sites avec pour objectifs, l'optimisation des tournées, l'organisation de la communication par les chauffeurs et la réduction des erreurs de livraison
- Mise en œuvre des actions correctives et suivi de la qualité en lien avec les responsables achats du service,
- Participation aux différentes missions de magasinage dont la répartition des denrées et la liaison chaude
- Réalisation régulière des inventaires physiques en relation avec le secteur achats.

2 - Animation de l'équipe

- Animation, pilotage et formation de l'équipe du magasin (6 agents),
- Organisation des tournées et de la logistique dans le respect de la sécurité au travail, des règles et dans un souci de prévention et d'amélioration des conditions de travail,
- Organisation des plannings annuels de travail,
- Développement d'une participation de l'équipe dans les choix et l'organisation du travail en veillant à maintenir l'esprit d'équipe des agents,
- Contrôle de la qualité des missions rendues,
- Évaluation des personnels et identification des besoins de formation collectifs et individuels.

3 - Entretien

- Organisation et participation à l'entretien des locaux et du matériel : respect du plan de nettoyage et de désinfection HACCP,
- Application et contrôle du respect des normes d'hygiène et de sécurité,
- Organisation et participation à l'entretien des camions de livraison, à leur suivi technique et mise en place des outils de suivi des « accrochages ».

4 – Missions annexes

- Livraisons ponctuelles en remplacement d'un chauffeur si besoin,
- Participation à des groupes de travail,
- Vérification de la bonne distribution du courrier dans les écoles,
- Livraison ponctuelle de mobilier sur sites.

Compétences attendues :

- Connaissance des produits liés à la restauration
- Maîtrise des règles d'hygiène, méthodologie HACCP et traçabilité
- Connaissance des règles de sécurité
- Connaissances des marchés publics et notions de comptabilité
- Connaissance des règles de stockage
- Connaissance du logiciel de gestion
- Maîtrise de la logistique, de la méthodologie d'entreposage, des conditions de stockage et de transport
- Maîtrise de l'outil informatique
- Bonne communication écrite et orale
- Capacités de conception d'organisation
- Compétences managériale et d'encadrement et capacités à accompagner professionnellement des équipes en tension
- Autonomie, réactivité, rigueur et méthodologie

Poste à pourvoir dès que possible

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26/01/1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Il est à rappeler toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

Merci d'adresser votre dossier de candidature composé de votre lettre de motivation, votre CV, votre dernier arrêté de situation administrative

Date limite de dépôt des candidatures : **31 août 2019**

**M. le Maire de la Ville d'Angoulême Direction des Ressources Humaines,
1 place de l'Hôtel de Ville, 16000 ANGOULEME
drh-recrutement@mairie-angouleme.fr**