



VILLE DE RAMONVILLE SAINT-AGNE

PÔLE RESTAURATION

RECRUTEMENT D'UN.E AGENT.E MAGASINIER POLYVALENT

Poste à pourvoir au plus tôt

Missions générales du poste

Sous la responsabilité du chef d'équipe, vous travaillez au sein de l'équipe du pôle restauration scolaire de la municipalité de Ramonville-Saint-Agne. Votre activité principale est d'assurer la réception et le stockage des marchandises dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène. Ponctuellement vous effectuez des livraisons pour les cinq restaurants satellites et/ou des service municipaux, afin de relayer le livreur.

Activités

Réception et stockage des marchandises

- Réceptionner, décartonner, contrôler, stocker les marchandises
- Assurer le suivi et la rotation des stocks
- Allotir les entrées, fromages, desserts (les commandes fêtes et cérémonies le cas échéant)
- Réaliser les inventaires de fin de mois
- Suivre dans un tableau de bord les prêts de matériel

Nettoyage-désinfection des équipements et locaux

- Nettoyer et ranger le matériel (chariots, clayettes, le lave vaisselle, ...)
- Lavage du sol du quai de réception et des zones de stockages
- Sortir et nettoyer les conteneurs à déchets
- Effectuer un grand nettoyage durant chaque congé scolaire (murs, portes, étagères,...)

Activités ponctuelles : Livraisons des repas et courses spécifiques

- Vérifier l'allotissement effectué par les cuisiniers au moment du chargement du camion
- Procéder à la livraison des repas
- Contrôler les aspects quantitatifs et qualitatifs des repas livrés avec le référent
- Renseigner et archiver les fiches de contrôle des températures
- Récupérer les commandes dans les magasins municipaux (1à 2 fois/mois)

Profil souhaité

- Expérience en restauration et/ou distribution alimentaire souhaitée
- Permis B obligatoire
- Connaissances des bonnes pratiques d'hygiène
- Connaissances requises des savoirs de base (lecture, écriture, calcul)

Exigences et qualités requises

Compétences requises pour le poste

- Respect des procédures d'hygiène et du port des EPI
- Capacité de travail en équipe
- Appliquer les procédures inhérentes à la cuisine centrale
- Faire remonter au chef d'équipe les dysfonctionnements constatés
- Garantir le bon usage du matériel et assurer son entretien

