



**La communauté de communes MACS recrute :**

**Un magasinier (H/F)**

**Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux**

Sous l'autorité hiérarchique du responsable des approvisionnements, les missions du poste consistent à :

- Réceptionner les commandes de tous les produits, principalement des denrées alimentaires
- Entreposer et préparer les matières premières destinées à la préparation des repas produits et distribués par le pôle culinaire dans le respect des règles sanitaires et administratives établies

**Missions principales :**

**1) Manipulation et stockage des produits :**

- Contrôler la quantité et la qualité des produits réceptionnés et stockés
- Manipuler et stocker en sécurité des denrées alimentaires, des produits dangereux ou fragiles
- Reconnaître les pictogrammes
- Reconnaître, utiliser, trier et traiter les matériaux d'emballage
- Utiliser un logiciel métier pour la gestion des stocks

**2) Préparation des matières premières :**

- Respecter les numéros de lot et les quantités demandés par le logiciel de production
- Enregistrer les quantités réelles sorties sur la fiche de sortie
- Décartonner les produits
- Placer les fruits et légumes frais ainsi que d'autres produits dans des caquettes et les acheminer à la mûrisserie ou dans les locaux appropriés
- Comptabiliser les produits prêts à consommer (de type yaourt et les transférer au secteur allotissement) dans des caquettes

**3) Réalisation régulière d'inventaires**

- Effectuer les opérations d'inventaire
- Interpréter et remplir les bons et documents relatifs aux différentes étapes de l'inventaire (réception, entreposage, expédition)

#### **4) Réception, rangement et distribution des produits aux différents services**

- Contrôler la réception en fonction de la commande
- Décharger des marchandises
- Faire le suivi des commandes
- Organiser la distribution auprès des différents services demandeurs
- Organiser le rangement des articles en stocks en fonction des règles établies et des conditionnements réglementaires
- Préparer les marchandises pour l'entreposage ou l'envoi
- Reconnaître et vérifier les produits ou marchandises
- Respecter les procédures de déchargement et de réception

#### **Compétences et qualités requises**

Connaissance des règles d'hygiène en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires

Respecter les règles de circulation établies au sein du pôle culinaire

Respecter les consignes, appliquer les règles de sécurité au travail

Respecter le planning de production journalier

Capacité à travailler en équipe

Capacité à utiliser l'outil informatique et les logiciels de gestion

Responsabilité dans l'utilisation du matériel (transpalette, gerbeurs, poste de désinfection, etc...), pour le stockage des matériaux et produits dangereux, le rangement et l'organisation du magasin

Possibilité d'encadrement d'équipe

#### **Qualifications et diplômes**

Bac +2 Logistique et Transport

CACES (Certificat d'Aptitude à la Conduite en Sécurité)

Permis B

#### **Conditions et contraintes d'exercice des missions :**

Milieu propre et exposition fréquente au froid en restauration collective

Travail généralement seul ou accompagné, en chambres froides positives et négatives et autres locaux de stockages

Horaires réguliers, avec dépassements occasionnels

Milieu parfois bruyant ou odorant

Manipulation de charges lourdes

Port d'équipements de protection individuelle (gants, chaussures, combinaison ou blouse, lunettes, etc...)

#### **Informations sur le poste :**

Contrat à durée déterminée – 12 mois

Poste à temps complet, rémunération statutaire et régime indemnitaire, à pourvoir dans les meilleurs délais.

Merci d'adresser votre candidature (Lettre de motivation + CV) à l'attention de Monsieur le Président de MACS à : [contact@cc-macs.org](mailto:contact@cc-macs.org)

Renseignements service ressources humaines : Aurélie Cros / Bernadette Landes