

SALON DU BOURGET – GESTIONNAIRE DE STOCKS (H/F)

Au sein de la direction International et Opérations (DIO), rattaché au chef d'exploitation, le gestionnaire de stocks a pour mission d'assurer la gestion de toute les zones de stockage d'un restaurant collectif. Intégré au service restauration, le gestionnaire de stock aide à la mise en œuvre et au bon fonctionnement du restaurant mis en place au bénéfice de notre client dans le cadre du salon du Bourget.

TACHES PRINCIPALES

- Contrôler le quantitatif/qualitatif des livraisons de marchandises ;
- Vérifier la bonne conformité sanitaire des livraisons (température, propreté des véhicules et l'état des produits livrés) ;
- Transmettre des documents après contrôles ;
- Garantir la distribution pour les productions quotidiennes, des prestations extérieures ;
- Garantir la sécurité sanitaire ;
- Contrôler et saisir les températures des différentes chambres froides ;
- Respecter le plan de maitrise sanitaire de l'EdA ;
- Entretenir les matériels (transpalettes ou chariots élévateurs) ;
- Appliquer les règles HACCP et de sécurité ;
- Assurer tous travaux, remplacements ou renforts rattachables à la fonction assurée.

FORMATION, CONNAISSANCES, APTITUDES

Formation/expérience : CAP/Bac Pro ou mention complémentaire en cuisine ou niveau équivalent acquis par au moins 5 ans d'expérience en tant que magasinier.

Connaissances :

- ✓ Règles de qualité, sécurité et sureté ;
- ✓ Principe de la codification et des techniques de rangement des produits ;
- ✓ Respect des règles d'hygiène et de sécurité relatives au poste de travail.

Aptitudes :

Esprit d'équipe, sens du service, implication, communication.