

FICHE DE POSTE

ETABLISSEMENT : EPLEFPA Chambéry - La Motte Servolex, Domaine Reinach 73290 La Motte Servolex
NOM Prénom de l'agent :

INTITULÉ DU POSTE : MAGASINIER ALIMENTAIRE
Numéro de poste :

CADRE D'EMPLOIS

Grade	Cadre d'emplois de référence du poste ATTEE	Catégorie poste C
-------	--	-------------------

POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE

Responsable hiérarchique : Gaska cédric

ACTIVITES DU POSTE

Descriptif

Informations générales

Mission

- Vous assurez la gestion du magasin alimentaire ainsi que le nettoyage de la zone de stockage et de ses équipements.
- Vous participer à la plonge durant le service du midi.
- Vous assurez le maintien en état de propreté et la disposition fonctionnelle des locaux, matériels et mobiliers. Vous contribuez aux bonnes conditions de confort et de sécurité des usagers ainsi qu'à la sensibilisation au respect de la propreté générale des locaux.
- Vous exercez votre mission de service public en conformité avec les règles pratiques en matière de prévention des risques (hygiène, manutention des charges, risques électriques, utilisation des produits...) et dans un esprit d'entraide au sein des équipes.
- Vous participez à la bonne représentation de votre métier ainsi qu'à l'image de votre Collectivité, de votre Etablissement.
- En qualité de membre de la communauté éducative, vous portez une attention particulière à votre posture professionnelle.

Activités

- Assurer les réceptions des marchandises, la gestion des stocks, le suivis des DLC, la gestion des bons de sortie, le suivi de la traçabilité.
- Assurer les opérations d'entretien courant et de remise en état des locaux et des espaces publics (travaux de balayage, dépoussiérage et de lavage des sols, vitres, murs, meubles, matériels divers, etc...)

- Trier et évacuer des déchets
- Entretien et ranger des matériels et des produits
- Appliquer les consignes de sécurité.
- Plonge élèves.

Des activités complémentaires pourront être confiées au regard des organisations, besoins ou contraintes de service (participation au nettoyage, à la préparation culinaire, au service auprès du secteur restauration, aux activités courantes des autres secteurs...).

Compétences requises

Savoir-faire

Mise en œuvre d'une connaissance ou d'une habilité nécessaire à la réalisation pratique d'une activité.

Description

- Savoir mettre en œuvre les techniques, outils, systèmes nécessaires au stockage et à la manipulation des marchandises, connaissances et application des consignes et bonnes pratiques en matière de prévention des risques et de sécurité alimentaire.
- Savoir mettre en œuvre les techniques, outils, nécessaires à l'entretien des locaux et matériels
Effectuer la plonge batterie ou plonge vaisselle.
- Choisir la technique et les produits de nettoyage et de désinfection appropriés (secteurs, nature de salissure, matériaux des supports...).
- Exécuter les opérations courantes, complémentaires et périodiques d'entretien de surfaces de toutes natures
Mettre en œuvre les matériels et outils nécessaires (choix, usage et consignes d'utilisation...) et veiller à leur état de fonctionnement
- Ranger matériels, machines et produits.
- Savoir appliquer les consignes et les bonnes pratiques en matière de sécurité, d'hygiène et d'environnement
- Appliquer les consignes de sécurité écrites et orales de la hiérarchie
- Appliquer les règles et consignes de sécurité relatifs aux marchandises alimentaires.
- Appliquer les règles et consignes de sécurité relatifs aux matériels utilisés et veiller à leur entretien
- Appliquer les règles et consignes en matière d'utilisation des matériels et équipements de protection individuelle et collective
- Savoir organiser son activité en fonction du planning et de consignes orales ou écrites.
- Savoir travailler en équipe
- Savoir veiller et rendre compte de l'état des locaux (dysfonctionnements, améliorations...) et des matériels
- Savoir utiliser des outils informatiques (logiciel easilys) et de communication
- Utiliser la messagerie, consulter des informations sur internet...

Savoirs

Ensemble de connaissances théoriques (générales et techniques)

Description

Techniques du domaine d'activité

- Types de surfaces ou d'objets à traiter
- Matériels et techniques de nettoyage et de désinfection
- Caractéristique technique des produits et matériaux utilisés (dosage, toxicité, interactions...)
- Règles de stockage de produits techniques

Hygiène, sécurité et conditions de travail

- Règles et bonnes pratiques en matière de réception et sortie de marchandises
- Règles et bonnes pratiques en matière d'hygiène
- Règles et bonnes pratiques en matière de posture au travail
- Consignes de sécurité, règles d'utilisation et de maniement des produits, des équipements et des matériels à disposition
- Culture santé sécurité au poste de travail

Démarches d'éco-responsabilité

Savoir-être

Ensemble de comportements et d'attitudes adaptées dans une situation donnée

- Organisation
- Sens des initiatives dans l'exercice de ses attributions
- Rigueur
- Esprit d'équipe
- Soin apporté au travail

Informations complémentaires

Cadre(s) d'emplois de référence

Cadres emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement et adjoints techniques Territoriaux

Facteurs d'évolution

- Intégration des enjeux du développement durable (démarches de tri et de valorisation des déchets, nettoyage éco responsable, écoresponsabilité...)
- Evolution des dispositifs réglementaires relatifs à l'hygiène
- Politiques d'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs au travail
- Mécanisation des méthodes d'entretien
- Politiques métier

Conditions d'exercice

- Contraintes physiques (manutention manuelle et port de charges, station debout et déplacements, postures de travail inconfortables...)
- Risques mécaniques en lien avec l'utilisation et l'entretien des machines et matériels
- Risques biologiques et chimiques
- Attention particulière portée à l'hygiène (personnelle et vestimentaire)
- Participation à la sensibilisation au respect de la propreté générale des locaux à destination de l'ensemble des usagers
- Titre ou diplôme niveau 3 à 4 ou expérience professionnelle dans le domaine

PARTICULARITÉS DU POSTE

- **Horaires** : 6h/15h L'emploi du temps élaboré par la direction du lycée peut être modifié selon la nécessité de service
- **Outils** : objets lourds, chauds et tranchants, produits toxiques, matériels de cuisine et de cuisson
- **Contraintes du poste** : station debout prolongée, fréquentes allées et venues, activité soutenue lors de la période de service, travail alternativement en milieu réfrigéré et en milieu chaud.
- **Equipements** : port de vêtements professionnels, de chaussures de sécurité, de gants

