

FICHE METIER

APPELLATION :

AGENT D'APPROVISIONNEMENT

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE FABRICATION, BRASSERIE, CAFETERIA ET PARC DE DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 4

DEFINITION DU METIER :

- Seconde le responsable de l'approvisionnement qu'il peut être appelé à suppléer,
- Prend en charge les opérations de réception, de rangement, de stockage et de distribution des denrées alimentaires, des matériels et des fournitures,
- Peut assurer les livraisons sur les sites extérieurs.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Assure sous l'autorité du responsable de l'approvisionnement la réception, le stockage et la distribution des différentes livraisons,
- Vérifie la conformité de la livraison (qualité, quantité) aux bons de commande et de livraison.
- Assure la tenue des stocks entrées-sorties,
- Assure la bonne tenue des zones de réception et de stockage,
- Vérifie la conformité des produits allotés avec les bons de livraison et les plannings de livraison,
- Assure la livraison des produits,
- Veille au strict respect de la chaîne du froid,
- Informe son responsable de toutes anomalies,
- Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Veille au nettoyage et au bon entretien du véhicule placé sous sa responsabilité,

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Connaissance des zones de stockage des denrées alimentaires, matériels, produits d'entretien, etc...
- Connaissance des techniques de rangement et de destockage,
- Connaissance des critères de péremption,
- Lecture des codes,
- Savoir-faire gestuel,
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration,

FORMATIONS PROPOSEES :

- Formation sur les produits et denrées,
- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène et sécurité.