

FICHE METIER

APPELLATION :

RESPONSABLE DE L' APPROVISIONNEMENT

STRUCTURE DANS LAQUELLE PEUT S'EXERCER LE METIER :

RESTAURANT UNIVERSITAIRE, UNITE CENTRALE DE PRODUCTION

ECHELLE DE REMUNERATION DE RECRUTEMENT :

ECHELLE 5 ET ECHELLE 6

DEFINITION DU METIER :

Responsable des opérations matérielles et administratives (comptabilité-matières) relatives à la gestion des stocks de denrées alimentaires, de matériels et de fournitures.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES ESSENTIELLES (non exhaustives) :

- Responsable, en collaboration avec le chef de cuisine, de la bonne tenue du magasin, il tient la comptabilité denrées, matériels, produits d'entretien, linge,
- Participe à la définition d'une politique d'achat,
- Participe à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics,
- Assure la tenue des stocks entrées-sorties,
- Interlocuteur des fournisseurs, il passe notamment les commandes courantes,
- Connaît le seuil de réapprovisionnement et informe le chef de cuisine des marchandises manquantes,
- Réceptionne et contrôle les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),
- Collabore à l'élaboration des menus avec le gestionnaire et le chef de cuisine,
- Participe au suivi de gestion comptable du restaurant,
- Participe à l'exécution des marchés,
- Participe à la recherche de nouveaux produits,
- Veille au nettoyage des locaux placés sous sa responsabilité,
- Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES SPECIFIQUES (Compétences):

- Connaissance de la comptabilité-matières,
- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration,
- Lecture des codes,
- Connaissances techniques des matériels et produits d'entretien,
- Connaissance des techniques de rangement et déstockage,
- Connaissance des critères de péremption,
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Connaissance des critères de qualité définis dans les clauses des marchés.

FORMATIONS PROPOSEES :

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