

  	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE FICHE DE POSTE – RESPONSABLE LOGISTIQUE EN CUISINE CENTRALE	Référence	FP/CCSIVOM-St-Pier/0015_052022
		N° de version	1
		<i>Ancienne(s) réf.</i>	Aucune
		Diffusion	Mai 2022
		N° page	Page 1 sur 4
Rédacteur	Didier LAURENT – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Vérificateur	Stéphanie MATHIEU – Diététicienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Approbateur	Mr Samba TIMERA – Directeur du Pôle Technique et du Système d'Information		

DESCRIPTIF DE POSTE

◆ Intitulé de la fonction :

Responsable logistique en cuisine centrale

◆ Grade :

Technicien – Catégorie B / Filière technique **OU**
Agent de maîtrise – Catégorie C / Filière technique

Position dans l'organigramme ⇔ *Directeur de la Cuisine Centrale*

◆ Résumé des missions :

Le responsable de la logistique est en charge avec son équipe (8 agents), dans le respect des règles d'hygiène et sécurité, de la :

- Gestion de l'approvisionnement (passation et suivi des commandes)
- Gestion des réceptions
- Gestion des stocks (entrées et sorties des matières premières, inventaires)
- Gestion de l'allotissement des produits finis
- Gestion des livraisons sur les satellites

◆ Activités principales

- Organisation, coordination, optimisation et supervision des activités logistiques

- Manager l'équipe composée de 8 agents (magasiniers, agents de répartition et chauffeurs) afin d'assurer un bon fonctionnement et une continuité du service
- Respecter et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à chaque étape du processus
- Passer les commandes de toutes les matières premières en ajustant les besoins à commander en fonction du stock
- Passer les précommandes prévues dans les cahiers des charges des fournisseurs titulaires des marchés
- Suivre les ruptures et problèmes d'approvisionnement
- Planifier les réceptions en fonction des volumes de stockage et des dates de consommation
- S'assurer de la bonne réception et du contrôle des marchandises
- Gérer les non-conformités en lien avec le secteur qualité
- Enregistrer dans le logiciel informatique les entrées et sorties de stocks
- Suivre la bonne gestion des stocks et du contrôle des DLC afin de lutter contre les pertes de marchandises
- S'assurer du bon approvisionnement du secteur production
- Mettre en place des inventaires réguliers
- Assurer l'organisation et le bon déroulement de la distribution des repas de l'allotissement à la livraison sur les satellites avec une vérification de la marchandise avant le départ et sur les satellites

◆ Connaitre pour l'activité principale

- L'organisation managériale
- Les circuits et les flux logistique
- les principes de gestion des stocks alimentaires
- les règles d'hygiène/sécurité alimentaire et HACCP
- les techniques de rangement, stockage et signalétique des produits
- les critères de contrôles qualités et de péremption (DLC/ DDM ou DLUO)
- les gestes et postures professionnelles
- les notions réglementaires relatives aux établissements recevant du public (E.R.P)
- les règles d'hygiène/sécurité alimentaire et HACCP

➤ Gestion des stocks

- Gérer et optimiser l'organisation du stockage.
- Mettre en place et/ou gérer un processus d'entrepotage optimisé.
- Programmer et superviser la réalisation des inventaires. Mesurer les écarts pour assurer une cohérence entre le stock physique et le stock informatique.
- Améliorer la qualité du service à destination des unités de livraisons.
- Assurer un suivi financier des produits en stock avec ajustement des commandes en cas de dépassement objectif.

➤ Management et gestion des ressources humaines

- Planifier les emplois du temps du personnel.
- Animer, organiser et contrôler le travail de l'équipe.
- Évaluer la performance de l'équipe.
- Effectuer la gestion des ressources humaines (planification des congés, entretiens annuels, formation, etc.).

➤ CHAMPS DE COMPETENCES

- Superviser et encadrer le secteur magasin : 3 agents
- Superviser et encadrer le secteur répartition et allotissement : 3 agents
- Superviser et encadrer le secteur livraison : 3 agents

◆ Savoir-faire :

- Etre à l'aise avec l'outil informatique
- Fédérer une équipe, diriger , contrôler
- Savoir animer des réunions
- Communication écrite et orale.
- Elaboration de projets avec étude de coûts.
- Mise en place d'outils de suivi et plan d'actions.

◆ Savoir être requis :

- Être disponible
- Être ordonné et rigoureux
- Savoir anticiper
- Sens du contact et aptitudes aux relations humaines
- Avoir une bonne représentation de la cartographie du territoire d'exercice et de la localisation des différents services, partenaires, bâtiments techniques...
- Etre capable de respecter les délais prévus pour les livraisons ou transports, en gérant les ordres de priorités et les contraintes
- Etre attentif au respect des règles d'hygiène et de sécurité, notamment routière
- Etre conscient des risques et sanctions encourues en cas de véhicule non conforme, de conduite inadaptée etc...
- Etre capable de rendre compte de son activité à son supérieur hiérarchique
- Savoir accueillir des personnes internes et externes à l'entreprise ou à la collectivité
- Etre capable de s'adapter à la diversité des situations et des interlocuteurs.
- Etre discret, à l'écoute et savoir s'exprimer clairement et distinctement
- Savoir gérer les priorités et les crises

◆ **Niveau de compétences :**

- **Bac en gestion ou équivalent**
 - Connaissance en logistique
 - Expérience en management
 - Connaissance des Etablissement(s) de territorial (aux), ou de logistique hospitalière
 - Connaissance des règles d'hygiène en restauration collective HACCP
- Permis de conduire B valide **obligatoire**

◆ **Relations hiérarchiques :**

Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM de Stains – Pierrefitte.

◆ **Relations fonctionnelles :**

Internes :

- ◆ Secteur administratif,
- ◆ Responsable Hygiène et Qualité,
- ◆ Responsable de la coordination des offices relais et du suivi des maintenances des matériels et des équipements de la cuisine centrale
- ◆ Secteur diététique
- ◆ Magasin et stockage alimentaire
- ◆ Secteur des préparations froides
- ◆ Secteur cuisson
- ◆ Secteur du conditionnement chaud
- ◆ Secteur de la répartition et des allotissements
- ◆ Secteur plonge
- ◆ Salle à manger du personnel

Externes :

- ◆ Fournisseurs référencés, fournisseurs autres
- ◆ Sites scolaires et centres de loisirs des communes de Stains et de Pierrefitte
- ◆ Crèche municipale et multi-accueil de la MTL de Stains
- ◆ Foyers des jeunes travailleurs handicapés
- ◆ CCAS et foyer des personnes âgées de Stains

◆ **Temps de travail (horaires, repos...) :**

36h00 / hebdomadaire
7h15 / jour sauf le vendredi 7h00 en journée continue (temps de pause et repas compris)
Amplitude horaire de 6h00 à 16h00 suivant les besoins du service
Repos Samedi, Dimanche et jours fériés
Droit annuel à RTT = 6 jours

- Ouvert aux titulaires **et / ou** contractuels (CDD par période renouvelable)

♦ **SALAIRE:**

Rémunération statutaire – régime indemnitaire / Grille salariale, traitement indiciaire + prime

- Fiche de poste pouvant faire l'objet d'une nouvelle version – feuille de poste évolutive

REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR	DATE DE MISE EN OEUVRE
Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte 	Stéphanie MATHIEU Diététicienne de la -Cuisine Centrale du SIVOM Stains- Pierrefitte 	Samba TIMERA Directeur du Pôle Technique et Numérique de la ville de Stains 	Mai 2022
			Référence ou N° de procédure & version
			FP/CCSIVOM-St-Pier/0015_052022 Version 1