

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