



FICHE DE POSTE

Statut : CDD

Période : de fin janvier à fin juin 2021

ETP : 80%

Dénomination du poste : Employé(e) de restauration – magasinier / plonge

Responsable hiérarchique : **Chef de cuisine**

Sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine le magasinier commence sa journée en réceptionnant les livraisons de denrées alimentaires, les organise, les stockent et met ensuite à disposition de l'équipe cuisine les denrées pour les repas du jour. Une fois ces tâches accomplies il participe à la mise en place des plats froids et fruits et à la plonge.

MISSIONS

Réception des marchandises et respect des procédures de contrôle

Organisation physique des marchandises

Organisation des flux de marchandises

Propreté de la vaisselle, matériels et ustensiles de cuisine

Participe à la mise en place d'aliments froids

ACTIVITES PRINCIPALES - TACHES

Réception des marchandises et respect des procédures de contrôle

- Effectuent un contrôle quantitatif des marchandises alimentaire et non alimentaire en comparant les bons de livraison et les bons de commande
- Procède au contrôle qualitatif en s'assurant de la qualité du transport des marchandises (température des véhicules, aspect des emballages)
- Procède au contrôle qualitatif en vérifiant la durée de vie des produits (DLC) et leur traçabilité
- Responsable de la non-rupture de la chaîne du froid lors du traitement des réceptions isolent les produits non conformes et en informer son responsable

Organisation physique des marchandises

- Respectent le plan et les règles de stockage de qualité et de sécurité afin d'assurer leur conservation et leur mise à disposition (DLC, rotation des stocks, température)

Organisation des flux de marchandises

- Prépare la marchandise nécessaire à la production en tenant compte des critères de rangement pour ne pas abîmer la marchandise
- Effectue la préparation de la marchandise la veille ou le jour de la production selon le type de produits (frais, surgelés) et dates limites de consommation les plus courtes



Propreté de la vaisselle, matériels et ustensiles de cuisine

- Réceptionne et entrepose la vaisselle
- Prend en charge seul(e) ou en équipe le nettoyage des ustensiles de production, de conditionnement, de la vaisselle, verres, couverts et plateaux (nettoyage en machine ou à la main grâce au poste de lavage prévu à cet effet).
- Stocke le matériel lorsqu'il est parfaitement propre

Participe à la mise en place de denrées froides

- Participe au lavage et à la mise en place des fruits et de denrées froides pour les entrées ou les desserts

Compétences souhaitées

- Matinal et ponctuel
- Organisé et consciencieux
- En bonne forme physique
- Aimant travailler en équipe
- Maitrise les règles sanitaires et de chaine du froid

Expériences souhaitées

- Expérience passée en restauration collective
- Expérience passée en tant que magasinier

Merci d'envoyer votre CV à l'adresse mail suivante et de mettre une courte note sur votre motivation : rh@fenelon.fr