



La Ville de Saran
recherche
Pour le service Restauration

1 Responsable Logistique
Agent de Maîtrise

Poste à temps complet
Recrutement par voie statutaire ou contractuelle



SARAN, commune de 16 598 habitants (5eme ville du département), est située au nord de la métropole Orléanaise, à l'orée de la forêt d'Orléans et de la Beauce.

Le développement de la ville s'est fait dans le respect des grands équilibres et de la qualité de vie.

La création de nombreux équipements publics, sociaux, culturels, sportifs... renforcent sa réputation de ville où il fait bon vivre.

Composée d'une équipe de 25 agents, le service Restauration mitonne prêt de 1 400 repas par jour et propose un choix de menus selon les différents publics (Écoles, Crèche, Bénéficiaires portage de repas à domicile, Accueils de loisirs, foyer Georges Brassens, etc..)

MISSIONS DE L'AGENT :

Sous l'autorité de la Direction De la cuisine centrale des Parrières, vous organisez la fonction logistique du magasin en assurant dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité, la réception, le stockage, l'allotissement et la distribution des repas et autres fournitures aux satellites.

Vous encadrez et managez l'équipe logistique (Aide magasinier-livreur et livreur)

Activités assurées directement par le titulaire du poste :

LOGISTIQUE

- Organiser le fonctionnement général du pôle logistique
- Gérer la réception et contrôle physique et informatique des denrées livrées, des diverses marchandises en fonction des commandes passées
- Enregistrer et mettre en œuvre la traçabilité pour l'ensemble des marchandises alimentaires et non alimentaires
- Organiser les livraisons et la distribution dans les différents sites avec pour objectifs, l'optimisation des tournées, l'organisation de la communication par l'aide magasinier et le chauffeur et la réduction des erreurs de livraisons
- Participation aux différentes manifestations de la ville, travail en collaboration la production et le personnel manifestation ;
- Réaliser les inventaires physiques
- Contrôler la qualité des produits livrés et le respect des CCTP (qualité, quantités, origine,...)
- Participer aux opérations de manutention et de transport de denrées, matériels
- Vérifier et contrôler les bons de livraison

APPROVISIONNEMENT

- Gérer et planifier les approvisionnements alimentaires et non alimentaires avec le logiciel métier (DataMeal); gérer les stocks en relation avec l'aide-magasinier et le responsable de production ;
- Gérer les différentes sorties physique et informatique des denrées sortantes,
- Alerter la référente comptables pour faire les réclamations auprès des fournisseurs
- Vérifier, éditer et transmettre dans les délais les éléments nécessaires aux répartitions des denrées pour les points de livraison
- Assurer la partie administrative du pôle logistique
- Définir, actualiser et améliorer les fiches et modes opératoires de la logistique et de l'approvisionnement

- Organiser l'entretien, le nettoyage et le rangement des zones et matériels utilisés,
- Prendre en compte les exigences du développement durable

MANAGEMENT

- Planifier, conduire, coordonner et contrôler au quotidien de l'activité des agents, en lien avec le responsable de production, en intégrant à la fois le plan de fabrication journalier et hebdomadaire, ainsi que tout impératif de gestion pouvant nécessiter une polyvalence effective des personnels.
- Veiller à faire respecter le code de la route
- Organiser les plannings annuels de travail
- Développer une participation de l'équipe dans les choix et l'organisation du travail en veillant à maintenir l'esprit d'équipe
- Évaluer des personnels et identification des besoins de formation collectifs et individuels
- Participer à la rédaction des notes d'information aux agents
- Respecter, faire appliquer et contrôler le respect des normes d'hygiène et de sécurité ; Réaliser des autocontrôles ; suivre les différents protocoles ; Participer à la définition, au déploiement, et au contrôle du respect du dossier d'agrément,
- S'assurer du respect de la chaîne du froid jusqu'à la livraison sur les satellites ainsi que du respect des procédures mises en place et en assurer le suivi
- Assurer une polyvalence de fonction suivant les nécessités de service
- Accompagner la direction dans l'organisation et la gestion courante

Compétences requises :

- **Diplômes – Formation – Concours**

- BT logistique – approvisionnement
- Formation continue

- **Compétences techniques :**

- Maîtrise de la réglementation en matière de restauration collective souhaitée
- Maîtrise des techniques de gestion des stocks, d'inventaire (GPAO) et de transport
- Maîtrise de l'outil informatique
- Connaissance des produits liés à la restauration souhaitée
- Connaissance du fonctionnement des collectivités territoriales
- Connaissance des règles de sécurité
- Connaissance du logiciel de gestion (DataMeal) souhaitée

- **Compétences comportementales :**

- Compétences managériales et d'encadrement et capacités à accompagner professionnellement des équipes en tension
- Être force de proposition
- Bonne communication écrite et orale
- Faire preuve d'anticipation, d'organisation, d'autonomie, de réactivité, de rigueur et de méthodologie
- Capacité à gérer l'urgence,
- Sens du service public,

Conditions de recrutement :

- Poste à temps complet (35h)
- Rémunération statutaire + Régime indemnitaire mensuel + 13ème mois au prorata du temps travaillé + Comité des Œuvres Sociales + Participation employeur mutuelles labellisées

POSTE OUVERT AUX TRAVAILLEURS RECONNUS HANDICAPES.

Adresser lettre de motivation + CV **au plus tard le 09 Mars 2024** à Madame le Maire –
Service des Ressources Humaines – Place de La Liberté – 45774 SARAN CEDEX. -
ou par mail : recrutement@ville-saran.fr