



MANUTENTIONNAIRE STOCK RESTAURATION H/F

DESCRIPTION DU POSTE

Les missions principales sont les suivantes :

- Relever les températures des chambres froides.
- Préparer les marchandises nécessaires aux points de vente restauration en respectant les bons de commande préparés par les responsables du service.
- Assurer les livraisons en interne sur les différents points de vente et les contrôles associés en appliquant la méthode FIFO (1er Entré, 1er Sorti).
- Réaliser des opérations de manutention à l'aide d'engins motorisés et non motorisés (tir-palette).
- Réceptionner les livraisons fournisseurs avec prise de température et contrôle de Bon de Livraison en correspondance avec le Bon de Commande.
- Assurer la gestion des flux de matière première et la mise à jour des stocks en magasin central (1er Entré, 1er Sorti, rotation et contrôle des DLC/DDM, rangement et entretien du stock...)
- Respecter les normes de traçabilité et les règles d'hygiène et de sécurité exigées dans votre domaine d'activité (normes HACCP, ...).
- Assurer l'entretien du véhicule nécessaire aux livraisons. (Camion Frigo)
- Organisation et réalisation des différents inventaires à mettre en place en collaboration avec le Responsable Restauration.

Le manutentionnaire stock restauration pourra être amené à effectuer d'autres missions sur demande de la Direction

PROFIL RECHERCHÉ

Le candidat devra avoir les compétences et qualités suivantes :

- Idéalement titulaire d'un BEP ou d'un baccalauréat professionnel, vous justifiez idéalement d'une expérience significative sur ce type de poste.
- Vous êtes organisé, réactif, et autonome. Vous avez un bon relationnel et aimez le travail en équipe.
- Vous êtes une personne de terrain et avez de bonnes connaissances des normes HACCP.
- Permis B exigé.

SPÉCIFICITÉ DU POSTE

- Travailler le weekend et les jours fériés
- Polyvalence
- Type d'emploi : Temps plein, Temps partiel, CDD