

RECRUTE

GESTIONNAIRE ACHATS ET PRODUCTIONS TEMPS COMPLET (H/F)

Reconnue pour sa qualité de vie, sa richesse associative, sa nouvelle vitalité économique et urbanistique, la Ville de L'Haÿ-les-Roses (31 483 habitants, Sous-Préfecture du Val-de-Marne) s'inscrit dans une dynamique forte portée par son exécutif. Partie prenante dans le développement du Grand Paris (Ligne 14 du métro en service), elle œuvre au renforcement de son attractivité, au renouvellement de ses politiques publiques et à la modernisation de son administration afin d'optimiser les services rendus à ses concitoyens.

Rattaché au Responsable du service Restauration, le gestionnaire administratif des achats et des productions définit la stratégie d'achat en collaboration avec la direction du service restauration et du chef de production. Il veille à sa mise en œuvre à travers un choix ciblé de produits, de services et de fournisseurs. Il représente la collectivité, coordonne la chaîne logistique et les flux d'acheminement.

Celui-ci peut être amené à collaborer avec des prestataires spécialisés en approvisionnement de denrées et utiliser le cas échéant des supports dématérialisés afin de saisir les besoins en marchandises en tenant compte des trames de menus.

Une connaissance en milieu de la cuisine est nécessaire.

ACHATS DE DENREES

- Saisir les besoins en denrées dans le logiciel prévu à cet effet en tenant compte des menus préétablis
- Réaliser un inventaire permanent des états de l'approvisionnement avec le magasinier
- Passer les commandes sur la base du prévisionnel à S-3
- Garantir le respect des délais
- Gérer les manques et les produits en rupture afin de réaliser les changements de menu
- Reporting journalier à faire auprès du responsable du secteur restauration sur les dysfonctionnements constatés afin de mettre en place des plans d'actions
- Superviser les opérations d'approvisionnements

GESTION FINANCIERE ET FOURNISSEURS

- Prendre en charge les échanges et le suivi quotidien des fournisseurs et sous-traitants
- Réalise des avoirs si les produits sont en rupture ou non livrés
- Vérifier la bonne application de la loi EGALIM par le prestataire

COORDINATION DE LA GESTION DES STOCKS

- Gérer et optimiser les flux et les stocks de matières premières
- Réceptionner et vérifier les commandes après réception
- S'assurer de la conformité des produits livrés

INTERACTION AVEC LA PRODUCTION

- Gérer en collaboration avec le responsable de production les éventuelles problématiques liées au changement de menu
- Participer au débriefing quotidien de l'équipe de production
- Organiser avec le responsable de production les essais des nouvelles recettes qui seront proposées aux enfants et personnes bénéficiant du portage à domicile



GESTION DES EFFECTIFS PREVISIONNELS DES BONS D'ECONOMATS ET MENUS

- Gérer en collaboration avec le chef de production les effectifs prévisionnels
- Assurer le suivi des bons d'économats et vérifier que les quantités soient respectées
- Assurer le suivi des menus M-2 et participer aux commissions des menus

GESTION DES DEMANDES HORS MARCHE

- Assurer le suivi des demandes des services extérieurs pour les événements extérieurs au service de restauration (CCAS, seniors, services techniques, évènementiel...)

COMMUNICATION AVEC SUPPORT SOGERES

- Assurer la communication avec l'assistance mise à disposition par SOGERES, concernant la maintenance et la réparation des équipements

COMPETENCES PRINCIPALES et qualités REQUISES

Connaissances et application de la méthode HACCP

Repas gratuits et compris dans le temps de travail.

Une connaissance en milieu de la cuisine est nécessaire.

PARTICULARITES

37 heures 30 hebdomadaires

POSTE A POURVOIR : Dès que possible, **recrutement par voie statutaire en catégorie C (Filière Technique), ou à défaut, par voie contractuelle.**

LES PETITS + :

- 25 jours de congés annuels
- 15 jours de RTT
- Rémunération statutaire
- Régime indemnitaire
- Prime de fin d'année
- Adhésion au CNAS (comité d'entreprise)
- Participation employeur à une mutuelle labellisée
- Séances d'ostéopathie et de sophrologie gratuites et sur votre temps de travail.

Si vous êtes prêt à relever ce challenge, envoyez votre CV et une lettre de motivation à recrutement@ville-lhay94.fr