

Acheteur en restauration (f/h)

Identité du poste

Domaine d'activités : Organisation et gestion des ressources

Famille : Affaires juridiques

Référence métier CNFPT : Acheteur

Temps : complet non complet

Taux d'emploi :

Direction : Restauration

Autorité hiérarchique : Directeur de la restauration

Lien fonctionnel :

Contexte du poste : La direction de la restauration produit 6 000 repas quotidiens à destination des écoles du territoire. Elle s'organise autour du service production, du service des restaurants satellites et de la qualité et du pôle comptabilité. Sous l'autorité du directeur de la restauration, l'acheteur en restauration est chargé de réaliser les approvisionnements en denrées et fournitures pour la production des repas dans le respect de la réglementation de la commande publique.

Champ relationnel

Relations régulières : Responsable du pôle comptabilité, responsable de production et responsable qualité

Relations ponctuelles : Fournisseurs, autres services, responsables d'ateliers.

Statut
Rémunération

Catégorie : B

Filière : Technique et administrative

Cadre d'emplois : Techniciens et rédacteurs

Régime indemnitaire - Groupes de fonctions : Chargé de domaine / Gestionnaire

NBI Points : __

Motif :

Majoration Oui Non

Motif :

Missions

Activités principales

Conseiller et assister le responsable de production dans la sélection des produits et fournitures

- Participer à l'élaboration des recettes et des fiches techniques
- Recenser les besoins de denrées afin de réaliser la programmation des achats en lien avec les approvisionneurs
- Rédiger des cahiers des charges et mettre en œuvre les procédures de marchés publics
- Rencontrer les fournisseurs, analyser, et négocier si la procédure le permet, les offres proposées
- Effectuer des prospections de produits et denrées
- Mettre en œuvre une stratégie d'achat répondant aux obligations réglementaires de la loi Egalim
- Participer aux réunions de direction

Suivre les procédures de marchés publics

- Mettre en place les étapes liées à la préparation et la passation des marchés
- Assurer le suivi de l'exécution des marchés : contrôle, alerte, gestion des litiges, réunions avec les prestataires
- Réaliser les commandes et la réception des marchandises
- Suivre les révisions de prix validés par le pôle comptabilité

Réaliser les analyses et mesurer l'activité achat

- Intégrer les informations liées aux marchés dans le logiciel et en assurer le suivi
- Mettre en place des outils de pilotage et de reporting de l'activité
- Produire des analyses et prospectives de l'activité

Participer à la réception, la gestion des stocks et l'entretien des locaux

- Superviser l'activité du magasinier

Activités spécifiques

- Participer aux manifestations institutionnelles













Prérequis obligatoires : BTS Hôtellerie-restauration ou BTS comptabilité et gestion et connaissance de la restauration collective , Permis B

Prérequis souhaités : Expérience sur un poste similaire, bonnes connaissances des normes HACCP

Compétences professionnelles et techniques (savoir et savoir-faire)	Maîtrise des produits de la restauration Maîtrise des outils bureautiques et informatiques Maîtrise de la gestion des stocks Bonne connaissance des règles de la commande publique Capacité à rédiger un cahier des charges technique Connaissance et mise en pratique des règles d'hygiène Connaissance des procédures de sécurité alimentaire relatives à la méthode HACCP et PMS
Savoirs être et compétences relationnelles (individuels et collectifs)	Aptitude à la négociation Sens de l'écoute pour définir le besoin Capacité d'anticipation Rigueur et organisation Force de propositions et d'initiatives Réactivité et autonomie Esprit d'équipe Qualités relationnelles

Horaires de travail et organisation du temps de travail	Nombre d'heures hebdomadaires : 35 Nombre de jours hebdomadaires : 5	
	Annualisé <input type="checkbox"/>	
	Sujétions horaires :	
Contraintes et environnement spécifique au poste	Multisite <input type="checkbox"/>	Bureau partagé <input checked="" type="checkbox"/>
	Autorisation de déplacement annuel : Agglomération <input type="checkbox"/> Département <input type="checkbox"/>	
Tâches télétravaillables	Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	

Contraintes physiques	Permanente	Fréquente	Occasionnelle
Position			
station debout prolongée	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
flexion du corps	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
position accroupie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
bras en élévation (au-dessus du niveau du cœur)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
travail sur écran prolongé (>2h en continu)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Port de charge			
sur place > 25 kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sur place < 25 kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
en mouvement > 25 kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
en mouvement < 25 kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ambiance			
chaleur (>30°C)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
froid (<5°C)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
humidité (>70%)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
travaux en extérieur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
milieu insalubre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
bruit (>80dB)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
vibrations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
en hauteur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
utilisation de produits chimiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
poussières (bois, amiante) – fumée (soudure, ..)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contraintes psychosociales et organisationnelles	Permanente	Fréquente	Occasionnelle
travail isolé (hors de vue et de voix >1h)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contraintes temporelles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contact avec le public (situations délicates)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
horaire atypique ou mouvant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
temps de travail hebdomadaire > 44h	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Équipements de protection pour le poste de travail					
					
vêtement de travail	casque	lunettes	gants	chaussures ou bottes de sécurité	protection auditive
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					
écran facial	masque anti-poussière	appareil respiratoire isolant	charlotte	surchaussure	harnais
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>