

	FICHE DE POSTE MAGASINIER		Date de MAJ :22/11/2023
	Rédigée par :		Approuvée par :
Mathieu PROTEAU Responsable du pôle Hôtelier	<i>signature</i>	Pascal RENOULEAUD Responsable du service Restauration	<i>signature</i>

Métier : GESTIONNAIRE DE STOCKS	Pôle : ADMINISTRATION CHM
Famille : SERVICES LOGISTIQUES	UF : 0724
Sous-famille : OPERATIONS LOGISTIQUES	Horaires : 6h00 – 15h00
Code métier FPH : 25120	Quotité : 100

1. Définition du poste :

Définir et mettre en œuvre le plan d'approvisionnement, gérer les commandes, la réception, le stockage, la préparation et la distribution des marchandises, matières et produits nécessaires aux utilisateurs, en optimisant les stocks.

2. Positionnement hiérarchique :

- ✓ Les cadres de la cuisine du Centre Hospitalier des Murets
- ✓ Le responsable du service Restauration des Hôpitaux Paris Est Val de Marne
- ✓ Le responsable du pôle hôtelier des Hôpitaux Paris Est Val de Marne
- ✓ Le directeur de la DAHL

2. Liens fonctionnels :

- ✓ Equipes de la cuisine du Centre Hospitalier des Murets
- ✓ Equipe du magasin de la cuisine des Hôpitaux de Saint Maurice
- ✓ Fournisseurs et transporteurs
- ✓ Equipe du service facturation
- ✓ Equipe du service diététique

3. Activités principales :

- Chargement / déchargement de biens, de produits
- Contrôle qualitatif et quantitatif à réception des marchandises
- Entretien, nettoyage et rangement des matériels spécifiques à son domaine d'activité
- Gestion des stocks de produits, de matériels, dans son domaine (saisie, suivi, contrôle, relance commandes)
- Gestion et réalisation des inventaires des produits (frais et surgelés) et des matériels
- Traitement des éditions du logiciel de commandes de repas destinées à la production et à l'allotissement
- Préparation et distribution des produits destinés aux secteurs de fabrication et aux unités
- Transmission de l'information au responsable en cas d'importantes anomalies
- Contrôle de la sécurité des stocks en fonction des procédures en vigueur et déclenchement des commandes en fonction
- Gestion des différents supports des demandes (bons de commandes, de livraison, de contrôle à réception, commandes des repas patients)
- Remplacement du responsable direct pour les inventaires et commandes

	FICHE DE POSTE MAGASINIER		Date de MAJ :22/11/2023
	Rédigée par :		Approuvée par :
Mathieu PROTEAU Responsable du pôle Hôtelier	<i>signature</i>	Pascal RENOULEAUD Responsable du service Restauration	<i>signature</i>

4. Spécificités du poste :

- Port de charge lourde
- Travail ponctuel en environnement de – 18°C à température ambiante
- Possibilité de travailler les jours fériés

6. Compétences :

<i>Savoir-être requis pour le poste</i>	1	2	3	4
Disponibilité			X	
Capacité d'analyse, d'organisation, de rigueur, de réactivité et esprit de synthèse		X		
Capacité d'écoute, qualités relationnelles			X	
Curiosité et esprit d'ouverture			X	

- 1. A développer :** *n'est pas indispensable à la tenue du poste*
- 2. Pratique courante :** *utilisé quotidiennement – existence de protocole et procédure*
- 3. Maîtrisé :** *la personne doit être autonome même en situation exceptionnelle, hors protocole*
- 4. Expert :** *réfèrent, tuteur, formateur – transmission du savoir et du savoir-faire*

<i>Savoirs (Connaissances) requis pour le poste/détenus par l'agent en vu de leurs référencements pour l'entretien professionnel (pas dans la fiche de poste s'ils ne sont pas nécessaires au poste)</i>	1	2	3	4
Logiciels métier		X		
Connaissances des denrées alimentaires brutes et transformées		X		
Gestes et postures - manutention et utilisation des matériels dédiés			X	
Bureautique (Excel et Word avancés et bases de données)			X	
Communication		X		

- 1. Connaissances générales :** *Connaissances générales propres à un champ. L'étendue des connaissances concernées est limitée à des faits et des idées principales. Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés. Durée d'acquisition courte (de quelques semaines maximum).*
- 2. Connaissances détaillées :** *Connaissances détaillées, pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier incluant la connaissance des processus, des techniques et procédés, des*

	FICHE DE POSTE MAGASINIER		Date de MAJ :22/11/2023
	Rédigée par :		Approuvée par :
Mathieu PROTEAU Responsable du pôle Hôtelier	<i>signature</i>	Pascal RENOULEAUD Responsable du service Restauration	<i>signature</i>

matériaux, des instruments, de l'équipement, de la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées. Durée d'acquisition de quelques mois à un / deux ans.

- 3. Connaissances approfondies :** Connaissances théoriques et pratiques approfondies dans un champ donné. Maîtrise des principes fondamentaux du domaine, permettant la modélisation. Une partie de ces connaissances sont des connaissances avancées ou de pointe. Durée d'acquisition de 2 à 4/ 5 ans.
- 4. Expert :** domine le sujet, le fait évoluer et/ou tuteur

Savoir-faire (Compétences) requis pour le poste / détenus par l'agent en vu de leurs référencements pour l'entretien professionnel (non codés dans la fiche de poste s'ils ne sont pas nécessaires au poste)	1	2	3	4
Analyser et optimiser les stocks de produits, matériels, équipements, dans son domaine de compétence			X	
Sens de l'organisation, rigueur, réactivité, esprit de synthèse et d'analyse			X	
Autonomie			X	
Faire preuve d'anticipation et d'initiative			X	
Disponibilité		X		
Travailler en équipe pluridisciplinaire et sous validation de l'équipe d'encadrement		X		

- 1. A développer :** n'est pas indispensable à la tenue du poste
- 2. Pratique courante :** utilisé quotidiennement – existence de protocole et procédure
- 3. Maîtrisé :** la personne doit être autonome même en situation exceptionnelle, hors protocole
- 4. Expert :** référent, tuteur, formateur – transmission du savoir et du savoir-faire