

**La Communauté d'agglomération Paris – Vallée de la Marne**  
**(226 405 habitants)**  
Ligne A du R.E.R. – 30 minutes de PARIS

**RECRUTE**

**POUR LA DIRECTION SECRETARIAT GENERAL/AFFAIRES GENERALES**  
**MAGASINIER ET TECHNICIEN POLYVALENT / H**  
**ADJOINT TECHNIQUE 2<sup>ème</sup> CLASSE**

**MISSIONS**

- Assister le responsable dans la gestion administrative et dans les réceptions de marchandises
- Respecter les règles d'hygiène alimentaire
- Conditionner des repas à partir des instructions reçues
- Détecter tout incident pouvant mettre en cause l'hygiène et la sécurité

**ACTIVITES PRINCIPALES**

• **Magasinier :**

- Assurer la réception et le contrôle des livraisons qualitativement et quantitativement, relever les températures et vérifier les conditions de transport (protocole de réception de marchandises)
- Rangement : mise en place des denrées en frigo, chambres froides et de toutes les réserves
- Contrôle des stocks et des dates de péremption et procède au recensement des « pertes et rebus »
- Rédiger les documents de traçabilité des denrées
- Suivi et contrôle des denrées alimentaires dans le logiciel dédié (Salamandre) : entrées, sorties des marchandises, optimisation des stocks, inventaires...
- Assure toutes sorties nécessaires à la production à « J-1 » et ajustement à « J »
- Rendre compte au gestionnaire et au chef de production de toute anomalie rencontrée

• **Technicien polyvalent :**

- Plongeur grosses batteries
- Sorties des conteneurs et valorisation des déchets
- Procédure des plans de nettoyage
- Rédiger les plans de nettoyage et de désinfection
- Nettoyage du local poubelle / Quai de livraison / Plonge
- Nettoyage des cuisines, ascenseurs et frigos
- Aide en cuisine durant le service (réassort des plats, friteuse...)
- Participation à la préparation et au service des prestations ponctuelles
- Livraisons ponctuelles (permis B)

**QUALITES REQUISES**

- Autonomie, disponibilité, rigueur, ponctualité,
- Avoir l'esprit d'équipe et d'entraide

**COMPETENCES**

- Logistique, organisation de denrées,
- Hygiène alimentaire,
- L'utilisation du logiciel Salamandre est un plus.

**CONDITIONS D'EMPLOI**

- Poste à temps complet : 36h sur 5 jours (de 7H15 à 15H00)
- Restaurants communautaires à Torcy, ponctuellement à Croissy-Beaubourg
- Rémunération statutaire – Régime indemnitaire – CNAS - CET

Renseignements : responsable du secteur concerné au 01 60 37 29 36

Merci d'adresser votre candidature et votre CV par mail à l'attention de  
M. le Président de la Communauté d'agglomération Paris – Vallée de la Marne  
[recrutement-stage@agglo-pvm.fr](mailto:recrutement-stage@agglo-pvm.fr)