



CENTRE  
INTERCOMMUNAL  
D'ACTION SOCIALE  
Haute Maurienne Vanoise



## OFFRE D'EMPLOI

Poste basé à Modane

**URGENT**

Prise de poste souhaitée  
Dès que possible

### FOCUS TERRITOIRE



-  10 communes
-  8 500 habitants
-  50 000 lits touristiques
-  6 stations de ski alpin
-  3 sites nordiques
-  650 km d'itinéraires de randonnée pédestre
-  560 km d'itinéraires VTT
-  Pays d'art et d'histoire

### CONDITIONS DE TRAVAIL



CDD de 6 mois—  
prolongation possible  
Grade Agent de Maîtrise  
Poste à temps complet  
Travail lundi au vendredi  
majoritairement, occasion-  
nellement le week-end

## Gestionnaire logistique et approvisionnements (H/F) Pôle Cuisine centrale

### À PROPOS DE NOUS

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale Haute Maurienne Vanoise (73500) en Savoie intervient sur le territoire de la CCHMV. Le CIAS Haute Maurienne Vanoise a pour missions l'exercice des compétences Action Sociale de la CCHMV définies comme d'intérêt communautaire.

Le CIAS est un véritable acteur de proximité dans la vie quotidienne des habitants avec, entre autres, la restauration scolaire, la gestion des accueils et garderies périscolaires et extrascolaires Enfance et Jeunesse, le portage de repas à domicile, le transport à la demande et la gestion de la Résidence autonomie Pré Soleil de Modane.

Le CIAS HMV, gestionnaire de la Cuisine centrale fournissant huit cantines périscolaires du territoire, le service de portage de repas à domicile, la résidence autonomie Pré Soleil ainsi que des structures multi accueil Petite Enfance, recrute **1 magasinier/assistant de production** pour assurer la gestion logistique, administrative et qualité de la cuisine centrale.

### VOS MISSIONS

*Sous l'autorité de la Responsable du pôle Cuisine centrale, vous assurerez les missions suivantes :*

#### Coordination du fonctionnement courant de la cuisine centrale

- Enregistrer les bons de commandes hebdomadaires de repas
- Etablir les tableaux de production journalière en lien + feuille de livraison + étiquettes de portage + grammages
- Diffuser auprès des équipes cuisine et agents de livraison les feuilles de livraison hebdomadaires

#### Gestion des stocks de produits alimentaires et d'entretien :

- Réaliser l'inventaire des stocks de produits alimentaires et d'entretien
- Participer à l'élaboration d'outils de suivi de gestion des stocks
- Réceptionner les commandes (rangement des denrées (frais, surgelées, non périssables dans les locaux ad-hoc) et contrôler leur conformité
- Veiller à la salubrité et à la conservation des produits
- Veiller à l'écoulement des stocks ainsi qu'aux dates de péremption
- Repérer les dysfonctionnements (commande, livraison, stockage) et les signaler à la responsable du Pôle cuisine centrale

.../...



*Vous avez ...*  
**L'esprit d'initiative**

*Vous êtes ...*  
**Rigoureux**  
**Dynamique**  
**Autonome**  
**Réactif**  
**Force de proposition**

**Expériences équivalentes  
sur un poste similaire  
appréciées**

**Permis B apprécié**

#### RÉMUNÉRATION



Statutaire

Supplément familial de  
traitement le cas échéant

Participation employeur à la  
complémentaire santé et  
prévoyance

Titres restaurants

#### CANDIDATURE



Service Ressources humaines  
Malika CHEGROUNE

@ [m.chegroune@cchmv.fr](mailto:m.chegroune@cchmv.fr)

✉ À l'attention de Monsieur  
Le Président du CIAS HMV

#### CONTACT

Pôle Cuisine Centrale  
Laure DEGREZE

☎ 06 83 56 00 64

## Gestionnaire logistique et approvisionnements (H/F) Pôle Cuisine centrale

### VOS MISSIONS (SUITE)

#### En relais de la responsable de la cuisine centrale

- Réaliser les commandes nécessaires à la production des menus en tenant compte des demandes du chef cuisinier et des impératifs de cout de revient
- Réaliser les commandes hebdomadaires de pain auprès des fournisseurs
- Effectuer un maximum d'achat via les marchés en cours (alimentaire et droguerie)

#### Gestion des menus

- Collaborer avec la responsable du pôle cuisine centrale et le chef cuisinier pour la mise en place des fiches techniques
- Aider à la réalisation des menus en collaboration avec la responsable dans le respect de la diététique et des recommandations du GERM CN
- Réaliser le fichier des menus mensuel (saisie Excel + aidomenu)

#### Gestion de la démarche qualité et hygiène (en lien avec la responsable)

- Contrôler et assurer le respect des protocoles décrit dans le dossier d'agrément de la cuisine centrale
- Assurer la traçabilité : protocoles sanitaires, hygiène, produits alimentaires en définissant les protocoles, assurant le suivi de leur mise en œuvre et leur mise à jour
- Gérer la réalisation périodique des audits interne et externe, et mettre en place les actions nécessaires en découlant
- Veiller à la réalisation des analyses microbiologiques ainsi que des visites réglementaires et mettre en place les actions nécessaires suivant les indications des comptes rendus (en lien avec la responsable du Pôle Restauration)

### À PROPOS DE VOUS

Vous avez les connaissances et compétences suivantes :

- Connaissances des normes d'hygiène restauration / HACCP
- Diététique, qualité nutritionnelle
- Technique de service et restauration
- Gestion des stocks et aisance informatique (Excel, Pack office,...)

Vous aimez le travail en équipe ?

Vous êtes bienveillant envers les personnes âgées ?

Venez rejoindre l'équipe de la cuisine centrale du CIAS HMV !