



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

# Le Centre Hospitalier de VICHY

## RECRUTE

### **MAGASINIER**

Métier : **Gestionnaire de stocks**

POLE : TRAVAUX ACHATS LOGISTIQUE

Service : **Magasin**

**POSTE 100% EN CDD**

#### Renseignements à :

Stéphane MARTIN

Responsable du Département Logistique Intégré

Restauration-Magasins-Equipe Environnement/Jardin-Vaguemestre-Reprographie-parc de véhicules

Centre Hospitalier de VICHY

BP 2757 VICHY cedex

Tel : 04 70 97 34 57

#### Candidatures à :

Centre Hospitalier de Vichy

Direction des Ressources Humaines et des Relations Sociales

BP. 2757

03207 VICHY CEDEX

Mail : [francoise.peronneau@ch-vichy.fr](mailto:francoise.peronneau@ch-vichy.fr)

#### Documents à transmettre :

L'envoi d'un CV et d'une lettre de motivation est obligatoire

Copie carte d'identité

Référence informatique n° : MAGASI\_MAG\_001

<https://www.ch-vichy.fr/>



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

# FICHE DE POSTE

## Magasinier



Année 2023

CENTRE HOSPITALIER DE VICHY  
Service Formation - GPMC

## FICHE DE POSTE

**Référence informatique n° : MAGASI\_MAG\_001**

Intitulé : **Magasinier**  
Métier : **Gestionnaire de stocks**

**Affectation : Département Logistique Intégré**  
Pôle : **Travaux Achats Logistique**  
Service : **Magasin**

### **Diplôme ou niveau requis :**

Filière d'études : CAP, BEP

### **Positionnement dans l'organigramme**

#### **Autorités hiérarchiques :**

N+1 : Encadrement de proximité Responsable production

- N+2 : Cadre du service  
Responsable restauration

- N+3 : Cadre supérieur  
Ingénieur logistique

#### **Liaisons fonctionnelles :**

Tous les secteurs du D.L.I

#### **Liaisons transversales :**

Tous les services du Centre Hospitalier de Vichy

## Présentation de l'unité

### Mission du service :

Le service Magasin alimentaire gère les commandes, la réception, la traçabilité et le stockage des denrées alimentaires. Il assure les sorties et la distribution des matières premières aux zones de productions de la cuisine et aux services du CHV.

### Constitution de l'équipe :

La cuisine centrale est constituée de 37 agents qualifiés en cuisine et au transport.

La répartition des effectifs est la suivante :

- Un responsable du service restauration
- Une responsable qualité
- Une responsable de production
- Un responsable gestion production/approvisionnement

Les autres agents sont affectés aux différents secteurs de production :

- |                                        |               |
|----------------------------------------|---------------|
| - Préparations chaudes                 | 2.5 personnes |
| - Préparations froides/conditionnement | 5.5 personnes |
| - Magasin alimentaire                  | 3 personnes   |
| - Chaine plateaux                      | 6 personnes   |
| - Restaurant du personnel              | 3 personnes   |
| - Laverie                              | 2 personnes   |
| - Plonge                               | 1 personnes   |
| - Transport                            | 2 personnes   |
| - Nettoyage                            | 1 personne    |

### Conditions d'exercices et particularités du poste

- Horaires : 6h00-14h00
- Travail les week-end et jours fériés
- Contraintes : Manutention de marchandises, zones réfrigérées.
- Port de la tenue vestimentaire réglementaire sans bijoux.

### Technologies utilisées

- Logiciels métiers HEXANT, SRD
- Pocket PC
- Outils informatiques (Word, Excel, Outlook)
- Ascenseur électrique
- Transpalette
- Thermomètre

## Missions principales

- Evaluer et réajuster le planning des dotations en relation avec les Cadres de Services et les référents de ces Services
- Assurer l'approvisionnement auprès des fournisseurs et gérer l'ensemble des stocks
- Enregistrer, traiter et relancer les commandes si nécessaires.
- Gérer les plannings de réception et d'expédition
- Calculer les quantités à commander en fonction des consommations et des délais de livraisons.
- Contrôler les quantités et la qualité des marchandises réceptionnées à partir des bons de commandes et des bons de livraisons
- Suivi des documents HACCP
- S'assurer de l'enregistrement de la traçabilité informatique à toutes les étapes (réceptions et sorties)
- Rangement des denrées dans les réserves et chambres froides.
- Préparation des commandes d'épicerie pour les services.
- Sorties des denrées pour la cuisine
- Assurer la rotation des stocks et le suivi des DLC
- Préparer les commandes des clients à partir du plan de cueillette
- Détecter et diagnostiquer les problèmes d'approvisionnement et de livraison
- Négocier les solutions de rechange avec les fournisseurs
- Assurer un suivi des consommations de produits par Service
- Nettoyage des locaux

## Missions spécifiques ou ponctuelles

- Réaliser des inventaires