



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

Le Centre Hospitalier de VICHY

RECRUTE

**Magasinier
avec expérience en restauration collective (F/H)**

POLE : TRAVAUX / ACHATS LOGISTIQUE / DEPARTEMENT LOGISTIQUE INTEGRE

SERVICE : RESTAURATION

POSTE EN CDD A 100%
(URGENT)

DIPLOME ou NIVEAU REQUIS :

⇒ Filière d'études : CAP, BEP

CONTACT et RENSEIGNEMENTS :

Fiche de Poste (Référence informatique n° : n° : RESTAU_MAGA_001)
à disposition auprès de :

Madame Céline BRONSART
Responsable du Service Restauration
☎ : 04 70 97 13 11

CANDIDATURE :

Mail : recrutement@ch-vichy.fr

✍ CENTRE HOSPITALIER DE VICHY
Direction des Ressources Humaines et des Relations Sociales
BP 2757
03207 VICHY CEDEX

DOCUMENTS A TRANSMETTRE :

L'envoi d'un CV et d'une lettre de motivation est obligatoire
(REFERENCE INFORMATIQUE A PRECISER SUR LA DEMANDE DE CANDIDATURE)
Copie de la carte d'identité

Chrono : 2026-RH-04

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



CENTRE HOSPITALIER DE VICHY

FICHE DE POSTE

Magasinier



Année 2026

CENTRE HOSPITALIER DE VICHY
Service Formation - GPMC

FICHE DE POSTE

Référence informatique n° : RESTAU_MAGA_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

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)
- Elévateur 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, diagnostiquer et alerter les responsables des 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

Lien vers le Répertoire des compétences : H25I20 – Gestionnaire de stocks