



## Employé Technique de Restauration Magasinier

Il est porté à la connaissance des personnels travaillant pour le compte des CASI/CSE et du CCGPF de la SNCF, que le poste suivant est à pourvoir au sein du CASI de Paris Est au **162, rue du Faubourg Saint-Martin – 75010 PARIS.**

### **Fonction**

EDR - Magasinier (H/F)

### **Nature du Contrat**

Contrat à durée indéterminée

### **Formation**

Niveau CAP, BEP, VAE ou expérience professionnelle équivalente dans la restauration

### **Classification**

Cat. I de la CCN : Coeff : 156,34

Rémunération brute mensuelle : 1 749,44 € +13<sup>e</sup> mois + prime de vacances

Prise en charge 75% du titre de transport +Mutuelle 50%

### **Lieu de travail**

Restaurant CASI SNCF de PARIS EST – 162 rue du Faubourg Saint-Martin 75010 PARIS

### **Durée de travail**

151.67 mensuelles ; 35 heures hebdomadaire -RTT conformément aux dispositions de l'accord collectif sur l'aménagement et la réduction du temps de travail du 12 mars 2021.

### **Rattachement hiérarchique**

Vous êtes placé (e) sous la responsabilité du Responsable de la restauration

### **Mission :**

Assure sa mission principale et assiste sur les autres missions.

Poste par nature polyvalent

### **Description du poste**

#### **Préparation**

- Participer à la préparation des denrées en fonction des besoins
- Eplucher, laver, désinfecter et découper les fruits et légumes
- Approvisionner en matières premières les postes de travail

#### **Nettoyage**

- Nettoie et désinfecte les différents postes de travail, les salles selon le plan de nettoyage
- Nettoie et range le petit matériel

- Participe au nettoyage des parties communes (vestiaire et sanitaires)
- Evacue les déchets en respectant les consignes et gestion des poubelles

### **Service**

- Approvisionne et débarrasse les étagères
- Affiche les menus
- Connait le menu du jour et les prix
- Suit les stocks de marchandises gérées et informe des besoins de réapprovisionnement
- Gere la relation avec les fournisseurs
- Effectue les commandes fournisseurs validés avec son responsable
- Réalise les sorties de stock journalière
- Réalise les inventaires mensuels
- Veille à la tenue et à la propreté des réserves, chambres froides, zone de réception et parties communes.

### **Gestion- Contrôle**

- Réceptionne les livraisons et les contrôle en quantité et qualité
- Transmets les bons de livraison
- Assure la manutention et le rangement des marchandises livrées
- Met à la disposition des cuisines les marchandises demandées
- Suit le niveau des stocks et signale les besoins en réapprovisionnement
- Applique les règles d'hygiène et de sécurité
- Assure le contrôle et l'inventaire de la vaisselle
- Examine avec le responsable les menus à venir
- Fait appliquer les règles de gestion définies par le responsable de restauration si existant
- Fait respecter, pilote et contrôle l'application des normes d'hygiène
- Veille à l'établissement de l'ensemble des documents de gestion budgétaire et - - administrative
- Fait remonter à son responsable toutes les anomalies de livraison.

### **Compétence :**

- Connaissances techniques
- Maîtrise des normes HACCP et de l'hygiène
- Bonnes connaissances en préparations et techniques culinaire
- Utilisation des produits d'entretien
- Utilisation des outils informatique

### **Qualité**

- Rigoureux, Sens de l'hygiène, disponibilité, ponctuel, travail en équipe, créativité, dynamique, ordonné et autonome, respect des consignes

### **Savoir faire**

- Sens de la présentation des plats
- Réaliser des recettes à partir des fiches techniques
- Capacité à percevoir la qualité des produits de base
- Application des normes et directives

### **Conditions spécifiques**

- Travail debout, demandant une bonne condition physique
- Organisation du travail soumis aux impératifs d'hygiène
- Environnement du public
- Travail physique de manutention
- Port de charges lourdes

***N.B. : il est précisé qu'en procédant par voie de recrutement interne, le candidat se verra appliquer une période probatoire d'un mois éventuellement renouvelable et que, dans l'hypothèse où cette période d'essai ne serait pas concluante, ce candidat serait réintégré dans le poste précédemment tenu.***

Les candidatures seront à adresser au responsable des restaurants dès que possible

Responsable Restaurants du CASI de PARIS EST  
162, Rue du Faubourg Saint Martin  
75010 PARIS  
Mail : [recrutement@casiparisest.fr](mailto:recrutement@casiparisest.fr)

**La présente information ne présume pas d'une obligation d'embauche interne « des personnels des CE et CCE/ SNCF »**