



Mécénat de compétences

MISSION RESPONSABLE ENTREPOT H/F

Composés de 117 Associations Départementales (AD) et d'une Association Nationale (AN), Les Restaurants du Cœur sont en France un acteur majeur de lutte contre les exclusions. Ils accueillent chaque année près d'un million de personnes, fournissent une aide alimentaire et accompagnent les personnes qui le souhaitent dans un parcours d'insertion. L'Association Départementale des Restos du Cœur de Côte d'Or accueille 14000 personnes grâce à la mobilisation de plus de 600 bénévoles répartis dans les différents centres et structures sur le département. L'association recherche un responsable entrepôt en mécénat de compétences pour venir compléter ses équipes.

MISSION

Le Responsable Entrepôt bénévole travaille sous la responsabilité du Responsable Départemental en liaison avec le Responsable des Appros. Il est responsable de la sécurité des personnes et des biens et assure l'encadrement et l'animation des équipes travaillant dans l'entrepôt. Il assure le reporting de l'activité et est force de proposition pour son amélioration.

ACTIVITES PRINCIPALES

Organisation des stocks

- gestion, contrôle des réceptions et stockage des produits ;
- organisation et gestion des zones de stockage (identification des produits, accès, propreté)
- organisation et gestion des préparations et des zones de préparations pour expéditions ;
- gestion du stock et des particularités liées aux produits UE ;
- réalisation de l'inventaire annuel de fin d'exercice et les inventaires tournants.

Respect de la réglementation

- veille au respect des normes et consignes d'hygiène (chaîne du froid, propreté, stock hors sol) ;
- veille au respect des consignes de sécurité (accès, circulation, contrôles réglementaires périodiques)

Animation et encadrement

- encadrer et animer une équipe de plusieurs personnes (manutentionnaires - caristes - préparateurs de commande) ;

COMPETENCES

- Bonnes connaissances en logistique – transport (alimentaire) –gestion des stocks physiques
- Connaissances des flux physiques logistiques (ambient, frais, surgelés)
- Connaissance des produits alimentaires (préservation, DLC, DLUO, chaine du froid)
- Capacité à utiliser des outils informatiques (Excel, Outlook, logiciel de gestion de stock)
- Capacité d'organisation, d'analyse et d'anticipation
- Connaissance des règles de sécurité en entrepôt.
- Bon sens pratique

LIEU DE LA MISSION

Siège de l'Association des Restos du Cœur de Côte d'or 21000 Dijon

TEMPS DE PRESENCE DEMANDE

temps partiel à 50 %

CONTACT

Si vous êtes intéressé(e) par cette mission, merci de nous adresser votre candidature à l'adresse suivante :

Chantal FOUCHET
ad21.benevolat@restosducoeur.org
0671871451

Fiche de mission du 12/10/2020