

REJOIGNEZ LES ÉQUIPES DE LA VILLE DE **DOUAI !**

RECRUTEMENT : MAGASINIER ALLOTISSEUR - CATEGORIE C

Date limite de candidature : 04 décembre 2026

	Contrat	**Titulaires**
	Grade	**Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux**
	Temps de travail	**Temps complet**
	Date début	**Selon disponibilité du candidat**
	Localisation	Pôle alimentaire – rue d'Albergotti – 59500 DOUAI
	Contact	Christophe LOUBERT – Directeur du pôle alimentaire

//////// SOYEZ DOUAI !

Ville centre d'une agglomération de 35 communes, la cité de Gayant (40 000 habitants) offre de nombreux atouts. La Ville de Douai et le CCAS comptent 800 collaborateurs au sein de ses équipes. Rejoindre la collectivité, c'est profiter d'une opportunité réelle de vous engager, de vous former et de progresser. Au quotidien, les agents de la Ville de Douai assurent la gestion de proximité, la qualité opérationnelle des grands services à la population et la conduite de projets structurants participant au rayonnement de la ville.

//////// NOS POINTS FORTS

Une démarche managériale co-construite autour de nos valeurs : le partage, la cohésion, l'échange et la solidarité. Au sein d'un collectif où l'ouverture d'esprit est encouragée, oser est permis, être ambitieux pour les douaisiens est fortement recommandé !

Une amplitude horaire (39h/semaine sur 5 jours), une prime vacances, des ateliers bien-être au travail, une amicale du personnel (cadeaux et spectacle de Noël pour les enfants), la possibilité de disposer d'un vélo pour les déplacements pro, le télétravail pour les fonctions le permettant, les avantages Plurelya…

//////// VOS MISSIONS ET RESPONSABILITES PRINCIPALES

1 poste de magasinier allotisseur est disponible au sein du pôle alimentaire.

VOUS AUREZ EN CHARGE LES MISSIONS SUIVANTES :

Garantir le respect des règles sanitaires et d'hygiènes des marchandises HACCP :

- Contrôler les températures des marchandises
- Effectuer le contrôle visuel des marchandises
- Inscrire les différentes dates de consommation et les suivre
- Détecter et enregistré les non-conformités et les signaler
- Assurer l'archivage des documents d'enregistrement

Réceptionner, ranger et distribuer des marchandises alimentaires et non alimentaires aux différents postes de production :

- Reconnaître et vérifier les produits ou marchandises
- Contrôler la réception en fonction de la commande
- Organiser le rangement, en fonction de l'espace disponible et des conditionnements réglementaires
- Optimiser le rangement des livraisons afin de garantir la conformité des Températures réglementaires des marchandises
- Organiser la distribution et l'allotissement des marchandises en fonction des chiffres donnés quotidiennement pour chaque site de restauration.
- Préparer et distribuer les marchandises dans le respect des demandes du chef de production.

Manipuler et stocker les marchandises, entretenir les locaux et le matériel :

- Manipuler et stocker en sécurité des produits dangereux ou fragiles
- Contrôler la quantité et la qualité des produits stockés
- Réaliser des inventaires
- Garantir le rangement des marchandises de façon optimal (FIFO)
- Entretenir les locaux et le matériel en suivant les instructions du plan de nettoyage et de désinfection

Allotissement :

- Récupérer les bacs sous -vidés des productions froides et chaudes
- S'assurer de la conformité des informations stipulées sur les étiquettes
- S'assurer et tracer les températures des marchandises
- S'assurer du bon sous-vidage des bacs gastronormes
- Dispatcher et trier les gastronormes et les marchandises par site de restauration en respectant les lieux et les méthodes d'entreposage

//////// VOS ATOUTS POUR RÉUSSIR

SAVOIRS

- Connaissances des règles d'utilisation des produits dangereux, connaissance des pictogrammes,
- Connaissances des règles et normes en matière d'hygiène et de sécurité, formation HACCP,
- Technique des gestions des stocks, des méthodes d'entreposage et de stockage, des modes de conditionnement des aliments,
- Connaissances de la chaîne du froid et des modes de conservation des aliments.

SAVOIR-FAIRE

- Savoir utiliser les outils de bureautiques (traitement de texte, tableur) et les logiciels de gestion des stocks

SAVOIR-ÊTRE

- Autonomie et dynamisme,
- Rigueur, organisation et polyvalence,
- Travail en équipe et transversalité,
- Adaptabilité, gestion du stress.

Vous souhaitez nous rejoindre ? Votre arrivée est à portée de clic !

Déposez votre candidature avec lettre de motivation et curriculum vitæ en ligne sur **www.douai.fr** dans l'onglet : Pratique / Offre d'emploi / Choisir la référence de l'annonce / ALIM_Mag_000601_0412