



REJOIGNEZ LES ÉQUIPES DE LA VILLE DE DOUAI !

RECRUTEMENT : RESPONSABLE EQUIPE LOGISTIQUE ET MAGASINIER

CATEGORIE C / C+

Date limite de candidature : 30 octobre 2025

	Contrat	Titulaires ou contractuels
	Grade	Cadre d'emplois des adjoints technique territoriaux
	Temps de travail	39H / semaine
	Date début	Selon disponibilité du candidat
	Localisation	Direction Éducation Enfance et Jeunesse, DOUAI
	Contact	Christophe LOUBERT – Chef de projet pôle alimentaire – 03 27 93 48 39

//////// 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

Sous l'autorité de la direction d'exploitation au sein du pôle alimentaire.

VOUS AUREZ EN CHARGE LES MISSIONS SUIVANTES :

- Définir les besoins quantitatifs et qualitatifs en matière première en collaboration avec le chef de production et réaliser les commandes par le biais du GPAO
- Mettre à jour les mercuriales des denrées alimentaires sur le logiciel de GPAO (Fiches techniques marchandises, fiches fournisseurs et tarifs, filières qualité, fiches effectifs prévisionnels, calendrier, allergènes...)
- Gérer les bons de livraison et les réclamations fournisseurs sur le logiciel de GPAO
- Gérer les stocks de denrées alimentaires et produits d'entretien
- Effectuer l'inventaire mensuel des denrées stockées sur le logiciel de GPAO
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Encadrer et coordonner l'équipe en charge de la réception des marchandises, de l'allotissement et de la livraison des repas
- Assurer le suivi et la traçabilité des livraisons, organiser les tournées
- Assurer le suivi et la maintenance des véhicules de livraison
- Assurer le suivi des dépenses alimentaires et non alimentaires
- Participer à l'écriture et au suivi du marché alimentaire

//////// VOS ATOUTS POUR RÉUSSIR

SAVOIRS

- Connaître les caractéristiques techniques des produits ou matériels stockés
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (la méthode HACCP, le plan de nettoyage et de désinfection pour le magasinage alimentaire)
- Connaître les critères de magasinage alimentaire
- Avoir des notions de gestion comptable et de commande publique
- Encadrement d'équipe(s), gestion et développement des personnels

SAVOIR-FAIRE

- Maîtrise de l'outil informatique INDISPENSABLE et notamment l'utilisation d'un logiciel de GPAO
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Maîtriser le calcul
- Veiller à l'adéquation entre les moyens humains, matériels
- Assurer l'organisation et le suivi des prestations, élaborer et transmettre les fiches de traçabilité, organiser la logistique

SAVOIR-ÊTRE

- Très bon relationnel, sens de l'écoute, bienveillance,
- Rigueur et sens de l'organisation,
- Autonomie et prise d'initiatives,
- Discrétion, confidentialité et neutralité quant aux données recueillies

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 / Postuler / Choisir la référence de l'annonce / Alim Resp 000522 3010](#)