**BANQUE ALIMENTAIRE DE SAVOIE**

**MAGASINIER PLATEFORME FRAIS FRUITS ET LEGUMES**

Au sein de la Banque Alimentaire de Savoie (présentation détaillée ci-dessous), principale association d’aide alimentaire de Savoie, vous intégrerez **à Chambéry** une équipe de 4 salariés et 160 bénévoles motivés et serez :

**- Responsable de l’ensemble des activités mises en œuvre pour réceptionner, trier, enregistrer, préparer les commandes, gérer les stocks des produits frais et congelés réceptionnés, stockés et distribués par la Banque Alimentaires de Savoie sur sa plateforme de Chambéry.**

**- Superviseur de l’activité Fruits et Légumes en relation directe et étroite avec les bénévoles mandatés quotidiennement pour la gestion des arrivées, du tri et des livraisons aux associations.**

Dans toutes vos activités, la qualité et la traçabilité des produits, les conditions d’hygiène et le respect des dates (DDM ou DLC) font partie des exigences non négociables de votre fonction et doivent en permanence répondre aux exigences réglementaires, pouvant être vérifiées par l’Administration.

Pour vous permettre d’assurer votre mission, 3 bénévoles vous seront affectés chaque jour sur le secteur Produits Frais et un bénévole responsable et mandaté sur le secteur Fruits et légumes.

Vous serez responsable du respect par ces personnes des règles définies par la BA 73.

**MISSIONS PRINCIPALES :**

* **Logistique /Préparation de commandes** **et divers Produits Frais :**
	+ Pesée, enregistrement saisie des approvisionnements frais et surgelés ainsi que des rebuts par sources d’approvisionnements (magasins, fournisseur, FEAD, …)
	+ Rangement et nettoyage des installations et des contenants
	+ Suivi administratif et informatique des opérations de gestion de stock
	+ Vérification des commandes et des livraisons pour les associations. Préparation des commandes en fonction de l’ordre de passage des associations, ajustement des préparations en fonction des arrivées de denrées et en fonction des besoins des associations (types de publics, mode de préparation des produits, cuisines collectives ou non.)
	+ Alerte en cas de rupture de stock d’un type de produits ou en cas de surplus difficilement distribuable.
	+ Selon besoin, le magasinier produits frais peut être amené à faire des ramasses en magasins ou après de fournisseurs et à participer à la collecte annuelle et au tri des produits collectés
* **Secteur Fruits et Légumes :**
	+ Supervision de l’activité de réception, de tri et de commande.
	+ Nettoyage hebdomadaire du secteur frais et fruits /légumes.
* **Hygiène - Sécurité Alimentaire / Nettoyage** :
	+ Organisation du tri, rangement, gestion rigoureuse des DLC et DDM
	+ Gestion et destruction des produits non distribuables.
	+ Gestion des alertes sanitaires dépendant du poste.
	+ Contrôle des températures à réception et au départ des produits.
	+ Nettoyage régulier des caisses isothermes, suivi et traçabilité des caisses isothermes et des plaques eutectiques

**PROFIL DU POSTE :**

* Rattachement Hiérarchique ou fonctionnel**:**
	+ Le poste est hiérarchiquement rattaché au Délégué Général, ou en son absence, à son adjoint.
	+ Le poste est fonctionnellement rattaché à plusieurs bénévoles généralistes (RH, Rhysa, relation avec les GMS et les associations, gestion des stocks, organisation plateforme…) qui sont membres des instances dirigeantes de la BA. Il travaille également en liaison avec le délégué adjoint notamment sur le volet Bénévoles
* Le poste requiert une forte polyvalence afin d’être capable d’effectuer des tâches variées. Les horaires de Travail sont compris entre 6h30 et 13h30 sur 5 jours par semaine soit 35 h hebdomadaire.
* Le poste implique une activité en milieu froid (zone réfrigérées 2/10°C) ou exceptionnellement de congélation -20°C), ainsi que la manipulation de charges moyennes (préparation de commandes, palettisation, ..)
* Le poste nécessite la connaissance des procédures liées au fonctionnement et au suivi des alarmes froid et intrusion.

**COMPETENCES REQUISES :**

* Aptitude au travail en équipe et à l’animation d’une équipe
* Forte empathie pour le travail avec des bénévoles dans un contexte associatif y compris avec des bénévoles non francophones.
* Connaissances de base en informatique, logistique et en hygiène/sécurité des aliments
* Titulaire permis B (et si possible du CACES 3, formation possible)
* Niveau Bac et /ou expérience prouvée

Selon profil, des formations complémentaires seront mises en œuvre par la Banque Alimentaire, en particulier concernant la gestion et la qualité/Hygiène (formation TASA)

Les capacités acquises en organisation et en informatique seront un plus pour les futures évolutions du poste.

**REMUNERATION :**

* 20 à 24 000 € annuels bruts selon expérience + mutuelle – 35h par semaine

**Lettre et CV à adresser à ba730@banquealimentaire.org**

***PRESENTATION SOMMAIRE DE LA BANQUE ALIMENTAIRE DE SAVOIE***

***La Banque Alimentaire de Savoie (BA 73)*** *a été créée par les associations caritatives en 1986 (Croix Rouge, Secours Catholique, Entraide Protestante, Union des CCAS et qq associations indépendantes) pour récupérer des ressources alimentaires et les* ***redistribuer via 38 associations partenaires aux plus démunis. 160 bénévoles (aidés de 3,8 salariés) participent à l’activité de la BA.*** *Pour ce faire, les Banques Alimentaires développent, tout au long de l’année, de manière quasi professionnelle, plusieurs « métiers » :*

* ***GESTION DES APPROVISIONNEMENTS****: (25% environ des bénévoles)*

*Les approvisionnements proviennent de trois origines :*

1. ***La ramasse (800 T) :*** *La ramasse s’effectue chaque matin au moyen de trois camions frigorifiques dans une vingtaine de GMS et chez quelques industriels locaux.*
2. ***Collectes annuelles (150T)*** *mobilisent plus de 1500 bénévoles dans 90 magasins sur l’ensemble de la Savoie*
3. ***L’Etat et l’UE (300*** *T) : L’Etat (Fond Epiceries solidaires) et l’UE (Fond Européen d’Aide aux Démunis) sont de très gros contributeurs d’aide alimentaire, sur les produits de base (lait, huile, farine…).*
* ***TRI / PREPARATION DE COMMANDES :*** *(45% des bénévoles)*

*Les locaux actuels sont adaptés aux développements futurs de l’activité de la Banque Alimentaire. La qualité de tri (fruits et légumes / produits frais) est indispensable pour assurer aux bénéficiaires une bonne qualité des produits et un respect strict des normes alimentaires (DLC, chaine du froid.).*

* ***DISTRIBUTION AUX ASSOCIATIONS****: (10% des bénévoles)*

*La BA Savoie ne distribue pas directement les denrées aux bénéficiaires. Ce rôle est dévolu à 42 associations partenaires qui œuvrent sur le terrain au plus près des besoins des bénéficiaires. Ces derniers sont adressés aux associations par les services sociaux.* ***Le nombre de bénéficiaires hebdomadaire est de l’ordre de 3500 à 4000 soit 45 000 repas***

* ***GESTION DES STOCKS*** *: (5% des bénévoles)*

*La comptabilité matière est assurée par les responsables des stocks via un logiciel identique pour toutes les banques alimentaires. Des relevés mensuels, mis à la disposition de la FFBA et des pouvoirs publics permettent de suivre l’emploi des ressources (formalisme strict du FEAD et de l’État) et le suivi des certificats de défiscalisation (les entreprises « donatrices » sont défiscalisées à hauteur de 60%).*

* ***ORGANISATION / GESTION ADMINISTRATIVE DE LA BA*** *(pour mémoire) : 15%*

*Les produits (budget 2019 : 285 000€ équilibré) se répartissent en trois postes d’égale importance :* ***36% de subventions publiques, et 34% de ressources propres (****participations des associations) et 30% de mécénat,* ***dons****, et divers qui sont également des ressources propres.*