



ASSOCIATION POUR LA GESTION DES RESTAURANTS DES ADMINISTRATIONS FINANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Fiche de poste

Econome

(Ref C C N – Niveau IV)

Dans un restaurant, personnel placé sous l'autorité hiérarchique d'un gestionnaire ou d'un responsable d'établissement et d'un chef de cuisine ou de l'agent faisant fonction de chef

Il est directement responsable de la tenue de l'économat. Assume notamment les tâches ci-après :

- réception marchandises
- contrôles quantité, qualité au vu des BC/BL
- déconditionnement
- répartition
- stockage
- envoi en préparation/distribution au vu des fiches de sortie
- mise en place boissons
- préparation des commandes quantité/qualité
- élaboration des BC et envoi aux fournisseurs
- élaboration fiches de liaison matériels et consommables
- contrôle fiches de sortie
- valorisation des stocks journaliers
- inventaire (réalisation/fiches de stock/contrôle inventaire valorisation)
- suivi stock (rotation DLC)
- suivi qualité denrées, livraisons relations avec le service des achats
- contrôle hygiène
- coûts de revient
- nettoyage et entretien des chambres froides, réserves et zones de stockage
- contrôle des produits lessiviels sur les machines et aux postes de désinfection
- réapprovisionnement des lave-mains en papier d'essuyage et en savon bactéricide

Dans certains établissements, peut être appelé à exercer certaines des attributions d'un (e) assistant(e) administratif(ive) en établissement telles que définies dans la fiche de poste correspondante.