



ASSOCIATION POUR LA **G**ESTION DES **R**ESTAURANTS
DES **A**DMINISTRATIONS **F**INANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Fiche de poste

Magasinier-Plongeur

(Ref. C.C.N - niveau III)

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

En sus des tâches définies dans la fiche de poste Plongeur auxquelles il participe, assume notamment les fonctions 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 ;
- contrôle fiches de sortie ;
- suivi stock (rotation DLC) ;
- suivi qualité, denrées, livraisons relations avec le service des achats ;
- contrôle hygiène ;
- 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.