

Responsable de l'Economat (H/F):

Dans le cadre de la croissance du pôle production, le Chef Exécutif de la Maison Philippe Conticini Paris recherche un responsable économat ayant la charge de gérer et négocier les flux de marchandises.

Localisation du poste:

4 Paris

Hiérarchie:

↳N+1 // Chef Exécutif de la Maison Philippe Conticini

Responsabilités:

- la Négocier l'achat des matières premières en fonction des besoins de volumes et de typologie de produit, en accord avec le Chef Exécutif
- ♭Se charger de la gestion des livraisons de matières premières, dans le respect des besoins en volume et en temporalité du laboratoire de production
- ♭S'assurer de la qualité des matières premières lors des achats, en accord avec le niveau d'exigence qualité de la Maison, fixé par le Chef Exécutif

Tâches:

- Gestion de la livraison et réception quotidienne avec contrôle qualitatif, quantitatif et ventilation des articles vers les différents pôles de production dans le respect des procédures de la Maison et des règles d'hygiène et de sécurité
- →Rangement des produits dans les réserves
- 4 Préparation quotidienne des demandes de sorties de stock pour approvisionner les différents services
- S'assurer de la propreté et du rangement des lieux de stockage
- Informer sa hiérarchie de toute situation « anormale » concernant la sécurité ou les risques d'accidents des clients ou des collègues
- ▶Réalisation des commandes d'achat auprès des différents fournisseurs via les logiciels de gestion des stocks
- Saisie des flux de marchandises : les livraisons et les sorties
- 4 Gestion des renouvellements de production selon analyse des consommations
- → Gestion du stockage externe en rapport avec les fournisseurs
- →Contrôler et optimiser la rotation des stocks
- → Contrôle et correction des écarts de stocks entre chaque inventaire
- →Optimisation de la surface de stockage
- Développement des outils et des procédures existantes
- Assure le suivi des retours et des reliquats, des avoirs à recevoir
- 4 Assure la remontée des informations en comptabilité pour les règlements
- → Réalisation des inventaires physiques.
- Contrôle et analyses des écarts, présentation des consommations.
- Assistance au reporting sur la gestion des stocks.

Communication & Gestion:

- → Tenir les objectifs fixés par le Chef Exécutif
- ♭ Respecter la législation, les normes qualité, l'hygiène propres à une Maison de haute pâtisserie
- Lommuniquer dans l'instant les imprévus ou risques auprès des membres du Comité de Direction via les outils de communication internes (Slack, Mail)

Qualités et compétences requises:

- **↓**Exemplarité
- →Organisation, esprit méthodique et logique
- → Relationnel interne / externe
- **→**Dynamisme
- → Réactivité et anticipation
- Gestion des priorités ↓
- ↓Rigueur et minutie
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- 4-Avoir un minimum d'aisance et de réactivité dans l'utilisation des outils de communication interne (Mails, Slack)
- └ Connaissance du secteur de la gastronomie, si possible de la haute pâtisserie
- → Connaissance des règles d'hygiène (normes H.A.C.C.P.),
- ↓ Connaissance des règles de gestion de stock et de fonctionnement d'un économat (FIFO, etc.),

4 Connaissance des produits et des fournisseurs dans les métiers de bouche

♭ Savoir utiliser les logiciels de gestion des stocks propres au rôle de Responsable de l'Économat (type Material Controls, Koust, etc.)

Expérience requise:

↳ Première expérience à un poste similaire indispensable

CV et lettres de motivation

gianni.spadafora@conticini.fr

Objet du mail obligatoire: "Candidature Responsable de l'Économat"