



Technicien logistique

Patrimoine, logistique, prévention et restauration (G) ■ Logistiques et service généraux ■ T

[Mission / Tendances d'évolution / Activités](#)[Compétences](#)[Environnement et formations](#)

Mission / Tendances d'évolution / Activités

⊕ Mission

- Le technicien logistique est chargé de l'accueil, de la surveillance et de l'entretien d'un site et/ou de l'encadrement et de la coordination des interventions des différentes équipes, et/ou de la gestion des différents magasins, du parc automobile et du magasin restauration - hôtellerie.

⊕ Tendances d'évolution

- Accroissement des responsabilités d'encadrement (par exemple en ce qui concerne le management de la sous-traitance.
- Augmentation de la technicité notamment en informatique

⊕ Activités principales

- Planifier, encadrer et coordonner les interventions d'une ou plusieurs équipes en matière de logistique et de services généraux : accueil, courrier, surveillance, entretien, stocks, parc automobile, matériels...
- gérer des stocks : commandes, facturations, réception, entreposage, catalogage et inventaire..
- Gérer administrativement et techniquement le parc automobile : affectation des véhicules, entretien, réparation, budget, assurances...
- Assurer l'interface et le suivi technique des prestations avec les entreprises intervenant sur site dans son domaine d'activité
- Mettre en place les procédures de contrôle HACCP (traçabilité des produits) et contrôler leur respect

⊕ Activités associées

- Contribuer au choix des formations des agents des différentes équipes
- Respecter et faire respecter la réglementation en hygiène et sécurité du travail s'assurer notamment du port d'équipements de protection individuelle
- Exercer des fonctions de régisseur des recettes
- Définir et mettre en œuvre les plans de nettoyage, de prélèvements bactériologiques, le traitement et l'analyse de résultats

Compétences

⊕ Compétences principales

Savoirs généraux, théoriques ou disciplinaires

- Connaissance générale des techniques utilisées dans les différents domaines de la logistique
- Connaissance générale de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité liées à la manipulation et au stockage des matériaux et produits utilisés sur le site
- Connaissance générale de la réglementation en matière d'hygiène et du contrôle en restauration collective notamment des méthodes HACCP, critères de péremption, qualité, sécurité alimentaire
- Notions de base en réglementation des marchés publics

Savoirs sur l'environnement professionnel

- Le plan du site, les spécificités des locaux, les installations ainsi que les zones à accès réglementé

Savoir-faire opérationnels

- Utiliser les matériels de gestion des alarmes (incendie, technique et intrusion)
- Utiliser les logiciels liés aux activités : planning, gestion de stock, plan, gestion de la restauration

⊕ Compétences associées

Savoir-faire opérationnels

- Gérer un budget

Environnement et formations

⊕ Environnement professionnel

Lieu d'exercice

- L'activité s'exerce généralement au sein d'un service logistique ou de restauration d'un établissement

Astreintes et conditions d'exercice

- L'activité peut entraîner des contraintes horaires

⊕ Diplôme réglementaire exigé

-

Pour le recrutement externe : baccalauréat.

⊕ Formations et expérience professionnelle souhaitables

- Filières e formations : hôtellerie et restauration, logistique, gestion et comptabilité/Expérience en gestion matérielle, financière, management d'équipe et gestion du temps