

Magasinier(ère) en Restauration F/H

L'**Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse)** forme les décideurs responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Arts Culinaires et de la Pâtisserie.

En 30 ans, il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1200 étudiants d'environ 70 nationalités.

Du Bachelor au Doctorat, son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'Hospitality et des Arts Culinaires.

Nous sommes aujourd'hui à la recherche d'un(e) **Magasinier(ère) en Restauration F/H**. Intégrant une équipe de 4 personnes au sein du service Approvisionnement-Achats-Gestion des stocks, votre rôle est d'organiser les opérations de réception des marchandises et de stockage et d'en assurer la livraison en interne.

Vos missions principales seront les suivantes :

- Organiser la réception et vérifier la qualité des produits
- Vérifier la conformité des livraisons
- Contrôler et valider les bons de livraisons (rapprochement bon de commande vs bon de livraison)
- Organiser la bonne conservation des produits par un stockage adéquat
- Contrôler les flux et les stocks
- Effectuer et valider les inventaires avec son responsable
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Guider et conseiller les étudiants sur la connaissance des produits, ainsi que sur les bases du processus d'approvisionnement

Dans le cadre d'un processus pédagogique et applicatif, vous serez amené(e) à encadrer nos étudiants afin de leur faire découvrir les différentes étapes opérationnelles et administratives du service (réception, contrôle, stockage, préparation de commandes internes, inventaires).

Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?

Vous êtes issu(e) idéalement d'une formation en restauration ou achats/logistique, une expérience sur **un poste similaire dans le milieu de l'hôtellerie restauration est souhaitée**.

Une bonne connaissance des produits alimentaires de toutes natures (origine, label, saisonnalité, composition, technologie, utilisations...) est primordiale. La maîtrise de l'anglais est un atout et **le permis B requis**.

Vous avez une grande **sensibilité relationnelle** et êtes **polyvalent**. En effet, vos interlocuteurs sont multiples (fournisseurs, étudiants, clients interne). Votre capacité à **dialoguer et négocier** sont des atouts dans la réussite des missions qui vous seront confiées. Enfin, vous êtes pédagogue, rigoureux(se) et avez un fort esprit d'équipe.

CDI à temps plein (37h/semaine répartis du lundi en vendredi – horaire continu en journée) à pourvoir dès que possible - avantages en nature repas, mutuelle d'entreprise obligatoire, prix préférentiels dans les restaurants et hôtel du groupe. Rémunération brute annuelle entre 26k et 28k€.

Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap et chaque candidature qualifiée est prise en considération sans égard pour la couleur, la religion, le sexe, l'ethnicité, l'âge, l'orientation sexuelle.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation mentionnant vos prétentions salariales à : recrutement@institutlyfe.com.

Pour en savoir davantage sur l'Institut LYFE : www.institutpaulbocuse.com/institut-lyfe/qui-sommes-nous/

