



UN ECONOMO (H/F)

Sous l'autorité et la supervision du Directeur d'Exploitation, en collaboration avec les responsables de service, vous assurez et gérez l'état des stocks ainsi que le réapprovisionnement au sein de l'hôtel et du Bar-Restaurant. Dans ce cadre, vous identifiez les besoins divers des services et réalisez les travaux de calcul de frais (négociation des prix), sélection de marchandises, commande, réception, contrôle, conservation et de distribution des marchandises auprès des services de l'établissement.

Vous serez notamment chargé de mener à bien les missions suivantes :

- Identifier et recenser des besoins ;
- Rechercher des fournisseurs et réaliser des devis, veiller à leur validation par la hiérarchie ;
- Contrôler la qualité des produits et rechercher le meilleur prix ;
- Réceptionner les commandes, contrôler la conformité des produits, contrôler les pièces comptables ;
- Assurer le rangement et le conditionnement des marchandises, de façon organisée dans les espaces de stockage dédiés, dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur (HACCP, etc.) ;
- Saisir informatiquement les réceptions, les retours ainsi que les bons de sorties ;
- Etre garant de l'enregistrement des sorties par les équipes Cuisine, Bar-Restaurant et Hébergement ;
- Veiller au bon rangement des marchandises dans le respect des normes d'hygiène et du « premier entré- premier sorti » ;
- Veiller à la propreté des locaux de rangement ;
- Effectuer les inventaires, valider et analyser les écarts constatés ;
- Anticiper et commander les produits/marchandises avant la rupture de stock ;
- Respecter les normes obligatoires en matière de conservation et de déconditionnement de produits périssables (surgelés et produits frais) et les produits dangereux (de nettoyage).

COMPETENCES REQUISES :

Techniques :

- Maîtrise des techniques de gestion des stocks ;
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP) ;
- Bonne connaissance de la comptabilité ;
- Pratique des outils de manutention (manuels et automatisés) ;
- Connaissance du logiciel Dynamics 2017 appréciée.

Personnelles :

- Facilité de contact et de communication ;
- Diplomatie ;
- Fermeté ;
- Rigueur, sens de l'organisation et de la planification ;
- Goût de la négociation ;
- Bonne résistance physique ;
- Capacité d'anticipation.

PROFIL :

Cet emploi est accessible avec un Bac professionnel Hôtellerie-Restaurant complété par au moins 3 ans d'expériences professionnelles sur un poste similaire (?).

Poste à pourvoir dans l'immédiat - Déplacements réguliers (Permis B exigé)

Les candidatures (CV + Lettre de motivation) seront envoyées à :

Par courrier

SAEML NORD AVENIR
Service des Ressources Humaines
BP 39 – 98 860 KONE

Par email :

drh@nord-avenir.nc