



CENTRE NONVIGNON

Hôtel d'application pratique en Tourisme-Hôtellerie-Restauration

Grand-Popo, Immeuble sis juste après la Villa Karo

Tel : 67178383 Courriel : centrenonvignon@gmail.com

AVIS DE RECRUTEMENT

RESPONSABLE DE L'ÉCONOMAT

Le Centre Nonvignon, un centre de formation professionnelle axé sur la pratique dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et de l'agroécologie recherche pour le compte de ses activités, un(e) **Responsable de l'économat** pour Le Responsable de l'économat a pour mission de veiller à l'approvisionnement en produits utilisés dans la restauration et l'hébergement. Ce professionnel a la haute main sur la gestion des stocks, négocie avec les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises.

- Nombre de poste : 01
- Description du poste : Responsable de l'économat
- Lieu d'affectation : Le poste sera basé à Grand-Popo.
- Durée du contrat : La durée du contrat est de 12 mois renouvelable.

Mission et activités

- Faire la réception, contrôle et rangement des marchandises ;
- Gérer les stocks et les flux de marchandises de l'économat ;
- Rechercher de nouveaux produits, fournir les éléments d'analyse à la direction et faire respecter les délais de livraison ;
- Inventorier les marchandises et produits en collaboration avec la direction ;
- Anticiper et commander les produits avant la rupture de stock ;
- Entretenir des relations avec ses collègues afin d'appréhender leurs besoins et leurs priorités ;
- Respecter le cahier des charges du centre ;
- Veiller au bon respect du budget alloué pour l'approvisionnement ;
- Distribuer les produits dans des délais suffisants aux plateaux techniques ;
- Contrôler la quantité et la qualité des produits, denrées et autres marchandises ;
- Respecter les normes de déconditionnement des produits alimentaires et de stockage des produits de nettoyage ;
- Tenir une comptabilité de ses commandes dans le système informatique ;
- Veiller au respect des règles d'hygiène.

Aptitudes requises

- Avoir le goût et le sens de l'organisation ;
- Rigueur et méthode seront donc de précieuses qualités pour assurer efficacement vos tâches ;
- Être très attentif, tant aux demandes des chefs de plateaux techniques et de leurs équipes qu'au budget accordé par le centre ;

- En tant qu'économiste, vous aurez en charge de trouver le meilleur rapport qualité-prix ;
- Une aisance orale est donc nécessaire afin de négocier les meilleurs prix possibles avec les fournisseurs ;
- Des qualités relationnelles sont visiblement indispensables puisque vous devrez instaurer une relation de confiance avec les employés et les entreprises qui fournissent le centre ;
- Dynamisme et endurance physique vous seront utiles ;
- Faire preuve de réactivité, ouverture d'esprit et goût de l'innovation, respect des procédures, charisme personnel, implication et autonomie.
-

Responsabilité

- L'amélioration continue des process ;
- La sensibilisation et la formation du personnel au respect des règles d'hygiène et de la qualité produit ainsi qu'au respect des fiches techniques établies ;
- La tenue de l'économat et des matériels du centre ;
- Garantir le respect des engagements contractuels entre le centre et ses fournisseurs ;
- Assurer les démarches auprès des fournisseurs en matière de quantité, qualité et de respect du cahier des charges ;
- Etre responsable de la réduction des coûts grâce à une meilleure gestion des achats.

Profil recherché

Formation supérieure BAC+2/4 en gestion des stocks, hôtellerie-restauration, comptabilité et gestion des entreprises et avoir une expérience réussie (minimum 3 ans) dans une fonction proche ou similaire.

Pièces à fournir :

- Une lettre de motivation adressée à la Direction du Centre Nonvignon ;
- Un CV détaillé du candidat avec 2 contacts de personnes références ;
- Copie du /des diplômes et certificats ;
- Justification de l'expérience (copie des attestations).

Les dossiers sont à envoyer exclusivement par mail en un fichier unique au format PDF au **centrenonvignon@gmail.com** et **ecobenin@yahoo.fr** au plus tard le **vendredi 2 février 2024 à 17 heures précises**.