

# APPROVISIONNEUR / GESTIONNAIRE DE STOCKS EN AGROALIMENTAIRE (H/F)

## CONJUGUONS

## NOS TALENTS



La Fondation Pluriel est un collectif engagé au service des personnes en situation de handicap, de dépendance ou de fragilité sociale. Parce que chaque personne est unique, nous accompagnons chacune d'elle dans l'élaboration et la mise en œuvre de ses projets, en l'a aidant à atteindre toute l'autonomie dont elle est capable, dans le cadre d'une inclusion raisonnée. Avec l'aide de nos partenaires, nous développons des dispositifs complémentaires afin de proposer des parcours fluides et sans ruptures, autour de la scolarisation, de la formation, du travail, de l'habitat, des loisirs, du soin...

**TYPE DE CONTRAT :** CDI  
**VOLUME HORAIRE :** 35H  
**SITE :** Esat de Besançon

**QUALIFICATION :** Selon CC applicable  
**PRISE DE FONCTION :** 25 novembre 2025  
**REFERENCE DE L'OFFRE :** 2025-124

### LA STRUCTURE

Le secteur d'activité agro-alimentaire de La Fondation Pluriel connu sous les marques commerciales "la cuisine D'UZEL" et "les tables D'UZEL" compte 3 cuisines centrales – Besançon, Morteau et Etupes - spécialisés dans les métiers de la restauration collective et 4 cafétérias.

Service support de ces unités de production, la "filière agro-alimentaire" regroupe une équipe commerciale et une équipe technique constituée d'experts en diététique, sécurité alimentaire, développement produits-process, ressources logicielles.

### VOS MISSIONS

Au sein du Pôle Travail et Insertion Professionnelle, sous l'autorité du Directeur adjoint agroalimentaire, vos missions consisteront à approvisionner et à planifier les commandes sur l'ensemble des cuisines centrales et des cafétérias avec le logiciel de production.

Vous êtes garants de la méthodologie et du contrôle de la gestion des stocks matières et conditionnement sur l'outil informatique en lien avec les responsables des cuisines centrales.

En tant qu'approvisionneur, vous devrez être autonome, polyvalent et réactif pour gérer les commandes et la coordination avec les fournisseurs. Votre organisation et votre rigueur assureront la fluidité des opérations.

Vous travaillerez en étroite collaboration avec le service achats et les moniteurs de réception sur les cuisines centrales.

Votre rôle consistera à :

- Planifier les commandes et les livraisons en prenant en compte le planning de production.
- Adapter et ajuster les quantités de commande en fonction des contraintes d'approvisionnements et des stocks communiqués par les sites.
- Définir le processus de gestion des stocks en collaboration avec les responsables des UPC.
- Déclencher les inventaires et définir la méthodologie associée afin de garantir un contrôle et une maîtrise des stocks de matières premières et conditionnement
- Identifier les écarts de stocks et proposer des solutions correctives.
- Assurer la valorisation des stocks lors des inventaires.
- Réaliser des audits auprès des gestionnaires de stocks (réception, préparation de mise à disposition, préparation des expéditions, ...) afin de contrôler les processus d'Entrée/Sortie.
- Envoyer les commandes et précommandes aux fournisseurs et assurer leur suivi.
- Saisir les non-conformités, gérer les retours de marchandises en cas de problème qualité en lien avec les moniteurs de réception et assurer le suivi des avoirs.
- Gérer les ruptures en substituant avec des produits en mercuriale appropriés.
- Assurer l'interface avec le service achat tant sur l'approvisionnement que sur les points litigieux (tarifaires, qualité et retours...).

### VOTRE PROFIL

Diplômé(e) de formation supérieure dans le domaine de la Logistique, vous justifiez d'une expérience d'au moins 2 ans sur un poste similaire. En outre, une première expérience dans l'approvisionnement de produits alimentaires (GMS, RHF) et une sensibilité au milieu du handicap serait un plus.

Vous êtes doté d'un bon relationnel pour le travail en équipe et vos qualités pédagogiques favoriseront une bonne communication.

**Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?**

**Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : [recrutementptip@fpluriel.org](mailto:recrutementptip@fpluriel.org)**