

Mon métier : Magasinier (en ateliers pédagogiques)

avec **Marie TUI**

au lycée professionnel commercial
et hôtelier Auguste Escoffier, à
Nouméa



Mme TUI a une expérience significative de la restauration, ayant travaillé dans des grands hôtels de Nouméa et de l'île des Pins, à l'occasion notamment de leurs ouvertures ; elle y avait obtenu le statut d'agent de maîtrise. Pour des raisons personnelles et familiales, pour diversifier le champ de son expérience professionnelle et compléter un parcours dans le domaine de la restauration, elle s'engage alors dans la fonction et le métier de **magasinier au restaurant d'application** du lycée professionnel commercial et hôtelier Auguste Escoffier à Nouméa. Elle est recrutée en tant qu'**agent de service contractuel** faisant fonction de magasinier. Elle envisage de continuer cette mission au sein d'une carrière dans la fonction publique, en fonction des possibilités de titularisation (promotion interne ATNEE-NC1 ou réussite au concours externe d'ATNEE-NC1).

Le magasinier est un **gestionnaire de stocks**, de denrées alimentaires en restaurant pédagogique, de pièces, matériaux et équipements en ateliers pédagogiques industriels ; il contrôle les diverses commandes, **réceptionne les livraisons** et procède au rangement. Il anticipe et **prépare les commandes** en fonction des besoins exprimés par les équipes pédagogiques ou le chef de travaux ; il prépare quotidiennement les sorties de denrées ou matériels pour les TP. L'entretien des locaux, des réserves et de l'économat lui incombe, comme la gestion des factures et l'enregistrement des bons de commande. Sous informatique, il gère les entrées et les sorties du stock et rend compte au chef de travaux et au gestionnaire. Il doit également contrôler le bon fonctionnement de ses équipements, en particulier les réfrigérateurs et chambres froides.

Rigueur, sérieux, respect des normes d'hygiène et de sécurité, ainsi que de solides connaissances en informatique et comptabilité sont indispensables à la tenue du poste. Le magasinier en atelier est également en contact régulier avec les élèves et les enseignants.

Un même métier existe également en demi-pension auprès du chef de cuisine. C'est une des spécialités des adjoints techniques des établissements d'enseignement de la Nouvelle-Calédonie (délibération du congrès de la Nouvelle-Calédonie n°248 du 27 décembre 2012).

CONDUCTEUR RESPONSABLE

"Pour ma vie et celle des autres,
• j'attache ma ceinture de sécurité, mes passagers aussi ;
• je respecte la signalisation routière, surtout la vitesse ;
• je ne téléphone pas quand je conduis ;
• au volant je suis zéro alcool zéro cannabis."

"Je m'engage et je le fais"

www.dtenc.gouv.nc

LE MINISTRE DE LA SANTÉ
2015 | JOURNÉE MONDIALE DE LA SANTÉ
ET DE LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

GOUVERNEMENT DE LA
NOUVELLE-CALÉDONIE

PAF ATEE 2015: retour sur quelques formations



Première approche de l'ordinateur
« Se familiariser avec l'outil informatique »,
avec Xavier Chombeau, professeur de technologie



Accompagnement vers le permis de conduire
« démarche et sensibilisation », avec Fabienne
Doyen, accompagnatrice d'éducation

Réunion d'information : concours externe d'ATNEE-NC



Le statut d'adjoint technique des établissements d'enseignement de la Nouvelle-Calédonie et le concours externe d'ATNEE-NC1
« Séance d'information pour les agents de service contractuels intéressés »,
avec Julien LE RAY, chargé de mission ATEE au vice-rectorat – direction générale des enseignements

L'album du mois :

Elèves, enseignants, agents et parents d'élèves du lycée Jules Garnier à déjeuner à la demi-pension autour du bougnat, au cœur de la culture kanak.

