

Ministère de l'Intérieur
Wilaya de la Région Rabat Salé Kenitra

SOCIETE RABAT SALE TEMARA PRESTATIONS « SDL » S.A.

AVIS DE RECRUTEMENT

1. Présentation des postes à pourvoir :

Dans le cadre du renforcement de son capital humain, la Société Rabat, Salé Témara Prestations « SDL » S.A. procèdera au recrutement du profil spécifique suivant :

Poste	Domaine	Expérience	Nombre
Cadre Logistique	Abattoirs & Plateformes Agroalimentaires	Expérience probante dans le poste	1

2. Principales missions du poste et conditions :

Le candidat est prié de consulter la fiche de poste ainsi que les conditions de candidature, sur le lien suivant : **www.emploi-public.ma**

3. Dossier de candidature :

Le dossier de candidature est composé des pièces suivantes :

- Un Curriculum Vitae indiquant les compétences du candidat, son parcours académique et professionnel ainsi que les postes et fonctions occupés ;
- Une lettre de motivation ;
- Une copie du diplôme ;
- Une copie des attestations justifiant l'expérience requise ;
- Une copie de la CIN.

4. Dépôt de candidature

Le dossier de candidature doit être scanné sous format PDF et chargé dans le portail

<https://depot.emploi-public.ma>, au plus tard le **20 Février 2026 à 00H00.**

(Tout dossier de candidature incomplet ou parvenu après le délai susmentionné ne sera pas pris en compte et ne fera pas l'objet de suite)



FICHE DE FONCTION — CADRE LOGISTIQUE

Abattoirs / Plateforme agroalimentaire

1. Mission principale du poste

Assurer la **gestion, l'organisation et le contrôle des flux logistiques** (réception, stockage, préparation, distribution et expédition) des matières, consommables et équipements nécessaires au fonctionnement des abattoirs ou plateforme agroalimentaire, dans le respect strict des **exigences sanitaires, d'hygiène, de traçabilité et de sécurité**, propres aux activités d'abattage et de transformation des viandes.

Le Cadre Logistique veille à la **disponibilité continue des intrants**, à la fiabilité des stocks et à la conformité réglementaire (ONSSA, HACCP).

2. Responsabilités et tâches principales

A. Réception des marchandises

- Superviser et contrôler la **réception des marchandises** (consommables, emballages, EPI, produits de nettoyage, pièces de rechange, produits autorisés).
- Vérifier la conformité des produits reçus :
 - Quantité
 - Qualité
 - Dates de péremption
 - Température (si applicable)
 - Étiquetage et autorisation d'usage
- S'assurer de la disponibilité et de la conformité des **documents d'accompagnement** :
 - Bons de livraison
 - Fiches techniques
 - Fiches de données de sécurité (FDS) pour produits chimiques
- Enregistrer les entrées dans le **système de gestion ou les registres de traçabilité**.

B. Stockage sécurisé et hygiénique

- Organiser et superviser le stockage selon les **zones réglementées** :
 - Consommables et emballages
 - Pièces de rechange
 - Équipements de protection individuelle (EPI)
 - Produits lessiviels et désinfectants autorisés
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de salubrité :
 - Propreté des zones
 - Absence de nuisibles
 - Nettoyage et désinfection réguliers
- Garantir les **conditions de stockage adaptées** :
 - Température et ventilation
 - Séparation des produits incompatibles



- Sécurisation des produits sensibles ou dangereux
- Organiser et contrôler les **inventaires périodiques** et analyser les écarts de stock.

C. Préparation et distribution interne

- Superviser la préparation et la distribution des demandes internes.
- Vérifier la conformité des quantités et des références servies.
- Établir et contrôler les **bons de sortie** et fiches de distribution pour assurer la traçabilité.
- Veiller à la continuité des approvisionnements afin d'éviter tout arrêt de production.

D. Gestion des flux et expéditions

- Organiser et superviser les **flux sortants** selon les besoins internes ou externes.
- Contrôler les opérations de chargement et déchargement en zones dédiées.
- Vérifier la conformité des moyens de transport :
 - Propreté des camions
 - Température (si produits sensibles)
 - État général et conformité sanitaire
- Établir les documents d'expédition et assurer leur transmission aux services concernés

E. Suivi administratif, traçabilité et conformité

- Assurer la **tenue rigoureuse des registres de stocks**, des lots et des mouvements.
- Enregistrer l'ensemble des flux sur le système informatique (ERP ou registres manuels).
- Collaborer étroitement avec le **service qualité / QHSE** pour :
 - Le traitement des non-conformités
 - Les alertes sanitaires
 - Les contrôles ONSSA
- Veiller au respect des exigences réglementaires et des procédures internes (ONSSA, HACCP, ISO 22000 si applicable)

3. Compétences requises

A. Compétences techniques

- Bonne connaissance des **procédures logistiques en milieu agroalimentaire et abattoirs**.
- Maîtrise des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Capacité à utiliser les équipements de manutention :
 - Transpalette
 - Chariot élévateur (selon habilitation)
- Utilisation des outils informatiques et logiciels de gestion des stocks (ERP).
- Connaissance des règles de manipulation des **produits chimiques autorisés**.

B. Compétences comportementales



- Rigueur, discipline et sens élevé de l'hygiène.
- Sens de l'organisation et de l'anticipation.
- Capacité à encadrer et coordonner les équipes logistiques.
- Bon relationnel avec les services production, maintenance et qualité.
- Sens des responsabilités, autonomie et réactivité.

4. Qualifications et expérience

- **Formation :**
Bac +3 en **logistique, gestion des stocks, supply chain** ou équivalent.
- **Expérience :**
1 à 3 ans minimum dans un environnement **agroalimentaire**, idéalement :
 - Abattoirs
 - Industries carnées
 - Plateformes frigorifiques

Atouts

- Certificat en **hygiène agroalimentaire**.
- Autorisation de conduite (CACES ou équivalent).
- Connaissance pratique des référentiels **HACCP / ONSSA**.

5. Conditions de travail

- Travail en **zones réfrigérées ou froides** selon la nature des produits.
- Port obligatoire des **EPI** (chaussures de sécurité, gants, charlotte, blouse, etc.).
- Manipulation régulière de charges.
- Horaires pouvant être **adaptés aux contraintes d'exploitation** (tôt le matin, week-ends ou jours fériés selon activité).

