

RESPONSABLE DES ACHATS DANS UNE ENTREPRISE HALIO-ALIMENTAIRE

Mission

Acheter, en passant des contrats avec des fournisseurs, la quantité et la qualité demandées par l'entreprise (transformation ou commercialisation de produits halieutiques) au meilleur coût global.

Activités

Achat

- Recueillir et centraliser les informations pour identifier les besoins de l'entreprise et des consommateurs (quantités, espèces...)
- Identifier les fournisseurs sur le marché
- Analyser leur capacité à satisfaire la demande en quantité, qualité et délais et négocier les conditions d'achat (prix, délais de paiement, de livraison...)
- Gérer les appels d'offres et les négociations annuelles
- Arbitrer très rapidement pour répondre aux impératifs de prévisions commerciales et de gestion des coûts de revient
- Formaliser la commande sous forme d'un contrat avec cahier des charges
- Superviser l'approvisionnement, en rapport avec les attentes et éventuellement contrôler la conformité des produits reçus (qualité, quantité, prix)
- Résoudre les litiges avec les fournisseurs

Suivi des stocks

- Passer les commandes en temps voulu (quantité, qualité, délais) pour éviter la rupture
- Gérer les stocks en fonction des dates limites de consommation et de la qualité requise

Activités connexes

- Assurer une veille de l'état du marché (offre et demande), de la pêche (nombre de bateaux en mer, type de pêche...)
- Anticiper sur la variabilité du marché de l'offre mondiale et de la demande nationale
- Vérifier la fiabilité, le potentiel des fournisseurs et la qualité de leurs produits en allant sur place (Russie, Etats-Unis, Chili, Norvège,...)
- Entretenir des relations avec les fournisseurs, les commerciaux et rechercher de nouveaux fournisseurs
- Innover (nouvelles matières premières, produits, conditionnements, origines...) en participant à des salons, des conférences ...
- Faire des rapports internes mensuels à la direction pour les informer des variations du marché

Compétences

<u>Savoirs</u>	<u>Savoir-Faire</u>	<u>Savoir être</u>
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Connaissance générale des produits halieutiques (poissons, coquillages, crustacés, algues), de la pêche et de l'aquaculture ◇ Connaissances en dynamique des populations ◇ Notions d'océanographie ◇ Notions sur l'environnement réglementaire (produits et pêche) 	<p>Capacité:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ à pratiquer la négociation ◇ à entretenir des relations ◇ à prendre des décisions rapidement ◇ à s'organiser et travailler en autonomie 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ réactivité ◇ sens des responsabilités ◇ rigueur ◇ intégrité

Environnement du métier

- *Localisation* : industrie de transformation du poisson, des mollusques et des crustacés (Findus, Nestlé Grand Froid, Tipiak...), centrales d'achat, GMS
- *Particularité du métier - Conditions de travail*
 - grande amplitude horaire et fortes variations d'activité suivant la période de l'année
 - beaucoup de temps passé au téléphone et devant un ordinateur
 - déplacements à l'étranger sur les zones d'achat
 - grande autonomie et forte responsabilité
 - en relation avec la direction générale, lien fort avec le Service Qualité et le Service Marketing
- *Evolutions professionnelles envisageables* : direction des achats, responsable supply chain, responsable de site de transformation (produits finis élaborés) ou de production (matière première brute sauvage ou élevage)