



CONCOURS EXTERNE ITRF (session 2022)

FICHE DE POSTE

CORPS : Adjoint technique de recherche et formation (catégorie C)
BAP : G (Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention)
EMPLOI-TYPE : Opérateur-trice logistique ([référence G5B45](#))

FONCTION : Agent d'approvisionnement
NOMBRE DE POSTES OFFERTS : 1 (temps complet 100%)
ETABLISSEMENT : CROUS de Reims
LOCALISATION DE POSTE : Reims (51)

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

Le CROUS de Reims est un établissement public à caractère administratif chargé principalement de l'aide sociale, de l'accueil des étudiants internationaux, du logement pour étudiants, de la restauration universitaire et de la vie culturelle étudiante. Il est animé, dans le cadre d'un réseau national, par le Centre national des œuvres universitaires et scolaires (CNOUS).

Le CROUS de Reims s'adresse aux 40 000 étudiants inscrits dans un établissement ou une formation de l'enseignement supérieur de l'académie de Reims. Il intervient dans les départements des Ardennes, de l'Aube et de la Marne au sein des villes universitaires avec des antennes à Troyes, Châlons-en-Champagne et Charleville-Mézières.

Le poste proposé est localisé à Reims (restaurant universitaire Moulin De La Housse, 6 chemin des Rouliers - 51100 Reims).

ACTIVITES PRINCIPALES :

- Assurer, sous l'autorité du responsable d'approvisionnement, la réception, le stockage et la distribution des différentes livraisons des points de restauration avec un camion frigorifique (permis B exigé)
- Vérifier la conformité de la livraison (qualité, quantité) aux bons de commande et de livraison
- Vérifier la conformité des produits allotis avec des bons de livraison et les plannings de livraison
- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties
- Assurer la bonne tenue des zones de réception et de stockage (entretien, nettoyage, ...)
- Veiller au strict respect de la chaîne du froid
- Assurer la préparation des chariots de marchandises permettant la préparation des plats en restauration
- Appliquer et respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Veiller au nettoyage et au bon entretien du véhicule placé sous sa responsabilité
- Informer son responsable de toutes anomalies

COMPETENCES ATTENDUES :

Connaissances (savoirs) :

- Fonctionnement et missions du réseau des œuvres universitaires et scolaires
- Connaissance des zones de stockage des denrées alimentaires, matériels divers, produits d'entretien, ...
- Connaissance des techniques de rangement et de déstockage
- Connaissance des critères de péremption
- Connaissance des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail

Compétences opérationnelles (savoir-faire) :

- Techniques des gestes et postures
- Savoir gérer des stocks
- Maîtrise de la conduite automobile et de la sécurité routière
- Compétences bureautiques (messagerie, logiciels métiers, ...)

Compétences comportementales (savoir-être) :

- Sens de l'organisation
- Maîtrise de soi
- Capacité d'adaptation
- Rigueur, sens de la communication et sens de la confidentialité

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

- Permis B exigé