



Fiche de Poste

Opérateur logistique - Agent d'approvisionnement

Corps : Adjoint technique de recherche et de formation	BAP si ITRF : G Emploi-type : Opérateur Logistique (G5B45)
Poste vacant : 01/09/2022	Poste à temps plein
Localisation du poste : Clermont-Ferrand	

Environnement

Le CROUS Clermont-Auvergne est un établissement public administratif, qui gère :

- 17 000 étudiants boursiers sur critères sociaux (46 000 étudiants dans l'académie)
- 9 restaurants universitaires, 4 cafétérias, 6 kiosques, 1 Crous Truck', 2 restaurants d'hôtes (1,3 million de repas servis)
- 18 résidences universitaires sur 3 sites Clermont-Ferrand, Aubière, Montluçon (4000 lits)

Effectifs de personnels (ensemble du CROUS)	A : 19 B : 26 C : 90 Personnels ouvriers contractuels droit public CDI et CDD: 170
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Fonction	Agent d'approvisionnement - restauration
Description du poste	<p>Sous l'autorité de la Direction de l'unité de gestion, l'agent d'approvisionnement est chargé de seconder le responsable de l'approvisionnement qu'il peut être appelé à suppléer, de prendre en charge les opérations de réception, de rangement, de stockage et de distribution des denrées au pôle production et aux unités de vente ; il peut assurer les livraisons sur les unités de vente extérieures. Il veille également au respect des règles d'hygiène et de sécurité et s'assure de la qualité des livraisons.</p> <ul style="list-style-type: none">- Assurer sous l'autorité du responsable de l'approvisionnement la réception, le stockage et la distribution des différentes livraisons,- Vérifier la conformité de la livraison (qualité, quantité) aux bons de commande et de livraison.- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties via le logiciel spécifique si besoin,- Assurer la bonne tenue des zones de réception et de stockage,- Vérifier la conformité des produits allotis avec les bons de livraison et les plannings de livraison,- Assurer la livraison des produits vers les différents satellites ou en prestation traiteur,- Veiller au strict respect de la chaîne du froid,- Informer son responsable de toutes anomalies,- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,- Veiller au nettoyage et au bon entretien des véhicules placés sous sa responsabilité.

Qualités requises	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance des zones de stockage des denrées alimentaires, matériels, produits d'entretien, etc...- Connaissance des techniques de rangement et de déstockage (FIFO),- Connaissance des critères de péremption,- Lecture des codes,- Savoir-faire gestuel,- Connaissance des règles de santé et sécurité au travail, d'hygiène alimentaire en vigueur,- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration, utilisation des logiciels métiers.
Disposition communes relatives à la continuité et aux nécessité du service public	Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent peut être appelé, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche de logistique et de service relative à la restauration.
Conditions spécifiques d'exercice	<ul style="list-style-type: none">- Groupe RIFSEEP 2- Permis B valide