

## Fiche de poste

### FONCTION : Responsable d'approvisionnement H/F

Catégorie : Technicien ou agent d'encadrement (AE 7)	Titulaires ou Contractuels
Emploi-type : Technicien logistique	
Groupe RIFSEEP : Catégorie B, groupe 2	
Date de prise de poste : 01/09/2023	Poste vacant
Localisation du poste : Restauration Amiens Sud – Restaurant Universitaire du Bailly – Avenue des Facultés - AMIENS	

### Environnement

Le Crous d'Amiens est un établissement public administratif qui gère 17 120 étudiants boursiers sur critères sociaux (49 770 étudiants au total).

Le Crous est doté d'un budget de fonctionnement d'environ 20 M€ auxquels s'ajoutent les investissements annuels (4,5 M€).

Il sert 1 150 000 repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de 8 restaurants universitaires et 12 cafétérias. Il propose 3456 lits au sein de 27 cités et résidences universitaires sur 6 villes universitaires.

Le Crous d'Amiens- Picardie exerce ses missions d'amélioration des conditions de vie des étudiants dans le cadre d'un partenariat étroit avec les établissements d'enseignement supérieur et les collectivités territoriales.

La masse salariale s'élève à 9 M€.

<b>Effectifs</b>	300 ETP
<b>Domaine d'activité</b>	Opérateur « Vie étudiante »
<b>Missions</b>	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

### Poste

<b>Fonction</b>	Responsable d'approvisionnement
<b>Encadrement</b>	Sous l'autorité du directeur d'unité de gestion, encadre un agent d'approvisionnement
<b>Description du poste</b> (activités principales)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsable de la bonne tenue du magasin, il tient la comptabilité denrées, matériels, produits d'entretien et jetable.</li> <li>- Encadre un agent d'approvisionnement,</li> <li>- Conduit les entretiens professionnels des agents de son équipe</li> <li>- Assure la tenue des stocks entrées, sorties et effectue l'inventaire chaque mois,</li> <li>- Interlocuteur des fournisseurs, il passe les commandes,</li> <li>- Réceptionne et contrôle les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),</li> <li>- Participe à la recherche de nouveaux produits,</li> <li>- Est en étroite collaboration avec le directeur, le secrétariat, le chef de cuisine, les responsables des cafétérias et le responsable des food-trucks,</li> <li>- Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peut être amené à tenir une caisse exceptionnellement.</li> </ul> <p><b><u>Activités complémentaires liées à la continuité et aux nécessités du service :</u></b></p> <p>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 dans le cadre de la restauration.</p> <p>Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formations requises par celui-ci.</p> <p>Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au <i>prorata temporis</i></p>
<p><b>Qualités requises</b></p>	<p><u>Connaissances :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître la comptabilité matière</li> <li>- Connaissance des critères de péremption</li> <li>- Connaître les matériels et équipements</li> <li>- Connaître les produits d'entretien</li> <li>- Connaître les règles de rangement et stockage</li> <li>- Connaître les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité en vigueur</li> <li>- Connaître les critères de qualité définis dans les clauses des marchés en des prix en vigueur</li> <li>- Connaître les techniques de manutention</li> </ul> <p><u>Compétences opérationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtrise de l'organisation du travail, des méthodes de management ;</li> <li>- Savoir lire les codes</li> <li>- Capacité à utiliser les logiciels métiers</li> <li>- Travailler en équipe</li> <li>- Savoir accueillir les usagers</li> <li>- Savoir alerter et rendre compte à la hiérarchie</li> <li>- Lutter contre le gaspillage alimentaire et maîtriser le cout denrées (2€);</li> </ul> <p><u>Compétences comportementales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir gérer les situations d'urgence ;</li> <li>- Savoir anticiper et gérer le stress.</li> </ul>
<p><b>Conditions particulières d'exercice</b></p>	<p>Permis B</p>

## **Pourquoi candidater au Crous ?**

### **Des avantages sociaux**

- Le remboursement d'une partie des frais de transport,
- Une contribution à la mutuelle,
- Un restaurant administratif
- Des prestations d'action sociale sous conditions,
- Carte cadeaux
- Chèque culture

### **La conciliation de la vie personnelle et professionnelle**

- Des droits à congés (49 jours/an)
- Télétravail sous conditions,
- Compte épargne-temps (CET)

### **Une carrière dynamique**

- Une mobilité interne proposée aux personnels,
- Un accompagnement personnalisé pour évoluer dans sa carrière : entretiens carrière, préparation concours, mobilité,
- Une formation continue riche et accessible.

## **Modalités de candidature**

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être envoyées à l'adresse suivante sous un délai de 4 semaines à :

La directrice des relations et des ressources humaines du Crous d'Amiens

25 rue Saint Leu

80000 AMIENS

[recrutement@crous-amiens.fr](mailto:recrutement@crous-amiens.fr)

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :

Madame Charlotte RENARD, [c.renard@crous-amiens.fr](mailto:c.renard@crous-amiens.fr)

Dans le cadre d'une mobilité, merci d'indiquer si cette dernière répond à une priorité légale ou à convenance personnelle.