

Fiche de poste

FONCTION : Agent d'approvisionnement H/F

Catégorie : ATRF ou agent de maîtrise (AM 5)	
Emploi-type : Opérateur logistique	Titulaires ou Contractuels
Groupe RIFSEEP : Catégorie C – Groupe1	
Date de prise de poste : 1 ^{er} septembre 2024	Poste vacant
Localisation du poste : Cafétéria universitaire de la Citadelle - Amiens	
Référence de l'annonce site « Choisir le service public » : 2024-1544547	

Environnement

Le site de la Veillère est un espace composé d'un restaurant universitaire ainsi que d'une cafétéria permettant de proposer une offre multi-services et de disposer d'une capacité de distribution de 600 repas/jour.

Effectifs	8 personnes.
Domaine d'activité	Restauration collective.
Missions	Seconder le responsable d'approvisionnement qu'il peut être appelé à suppléer. Prendre en charge les opérations de réception, de rangement, de stockage et de distribution des denrées alimentaires, des matériels et des fournitures. Possibilité d'assurer les livraisons sur les sites extérieurs. Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité. S'assurer de la qualité des livraisons.

Poste

Fonction	Agent d'approvisionnement
Encadrement	Non
Description du poste (Activités principales)	<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.- Préparer les produits pour la zone de production la veille pour le lendemain.- Vérifier la conformité de la livraison (qualité, quantité) aux bons de commande et de livraison.- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties.- Assurer la bonne tenue des zones de réception et de stockage.- Vérifier la conformité des produits allotés avec les bons de livraison et les plannings de livraison.- Assurer la livraison des produits.- Respecter la chaîne du froid.- Participer aux inventaires de stock.- Informer son responsable de toutes anomalies.- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.- Assurer le nettoyage et le bon entretien des véhicules placés sous sa responsabilité.- Peut être amené à laver les poubelles.

	<ul style="list-style-type: none">- Participe à la plonge pendant le service au besoin.- Peut être amené à effectuer quelques menus travaux de bricolage.
Qualités requises	<p><u>Connaissances :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Connaissance parfaite des règles HACCP.- Connaissance du processus des achats publics.- Connaissance des règles liées au développement durable et des dispositifs d'économie d'énergie.- Connaissance des zones de stockage des denrées alimentaires, matériels, produits d'entretien.- Connaissance des techniques de rangement et de déstockage,- 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. <p><u>Compétences opérationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Maîtrise des règles d'hygiène générale, d'hygiène et de diététique alimentaires, et des normes de sécurité en vigueur.- Permis B- Permis CACES <p><u>Compétences comportementales :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Aptitude au dialogue et à la communication.- Fort sens de l'organisation.- Aisance relationnelle.- Autonomie et disponibilité.- Dynamisme et réactivité.- Bonne expression écrite et orale.- Capacité à rendre compte.
Conditions particulières d'exercice	<ul style="list-style-type: none">- Calendrier d'ouvertures et fermetures défini selon les UFR.- Pause méridienne prise selon l'organisation du service.- Congés pris selon les nécessités de service et en alternance avec le responsable approvisionnement.- Renfort ponctuel aux autres sites de l'unités de gestion.

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

Pour tout complément d'information sur le poste, vous pouvez contacter Madame Karima BANASSE :
karima.banasse@crous-amiens.fr

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un CV sont à transmettre,
par la voie hiérarchique le cas échéant, à l'adresse suivante :

recrutement@crous-amiens.fr