

Fiche de poste

FONCTION : TECHNICIEN-NE LOGISTIQUE – G4B48 - H/F Crous Normandie

Catégorie : ITRF B1 BAP G – G4B48	
Poste vacant le : 01/09/2024	Poste à temps plein
Localisation du poste : ALENCON	

Environnement

Le CROUS NORMANDIE est un établissement public à caractère administratif qui a pour mission principale d'améliorer la qualité de vie de l'étudiant à travers la gestion des bourses sur critères sociaux et les aides financières ainsi que le logement, la restauration, les activités culturelles.

Le CROUS a en charge la gestion :

- Des bourses sur critères sociaux de la région académique de Normandie (Académies de Caen et de Rouen).
- Des bourses des étudiants des carrières sanitaires et sociales des deux académies.
- Des structures de restauration universitaire et de résidences universitaires réparties sur toute la Normandie (Rouen, Caen, Le Havre, Evreux, Alençon, Cherbourg).

Effectifs	750
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles
Mission du site	Restauration Universitaire et Maison De l'Etudiant

Poste

Fonction	Technicien-ne logistique (H/F) (Responsable approvisionnement)
Description du poste	<p>Mission du poste :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable du stock. - Responsable des commandes de denrées, de produits d'entretien et de produits jetables à partir des menus établis. - Responsable de la bonne tenue du magasin. - Responsable du suivi du stock entrées et sorties. - Responsable des livraisons des commandes en ligne - Responsable des livraisons pour les prestations pause-café, cocktail, buffet, etc. - Collaborer étroitement avec le chef de cuisine et la directrice du site pour optimiser les coûts au regard du service rendu à l'étudiant <p>Activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participe à la stratégie d'achat, conseille le chef de cuisine et la directrice. - A une connaissance fine des produits disponibles et l'actualise lors des changements de marchés. - Réceptionne et contrôle les denrées et les autres produits selon les règles en vigueur - Assure la traçabilité, contrôle les DLC, DLUO, enregistre les températures

	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer de la manutention des mobiliers et des matériels si besoin. - Veiller au bon état des locaux, des biens et du matériel et informer les responsables si un dysfonctionnement est constaté. - Appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur. - Veiller à l'application des mesures d'économie d'énergie - Participer à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil soit en réponse directe soit en relayant auprès du chef ou de la directrice <p><u>Autres activités possibles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Peut être amené à participer aux prestations exceptionnelles ; - Peut être amené à participer au service du Self (guichet ou caisse). - Veiller au nettoyage et au bon entretien du véhicule de service - Veiller au bon entretien et mise en service de l'adoucisseur - Assurer et accompagner les visites de maintenance du restaurant avec les entreprises concernées (extincteurs, chaufferie, dératisation, etc.)
<p>Qualités requises</p>	<p><u>Savoir-faire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthodologie de la logistique en restauration collective, denrées, produits d'entretien. - Connaissance et mise en pratique des techniques de manutention et des postures ergonomiques. - Expertise du logiciel métier GARONE - Maîtrise du logiciel caisse LOGICA - Maîtrise des terminaux de cartes bancaires. - Connaissance des règles d'hygiène de santé et sécurité au travail en vigueur. - Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage ; - Connaissance des marchés publics <p><u>Savoir-être :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité à rendre compte de son activité et à signaler les dysfonctionnements des matériels. - Ecoute et connaissance du milieu étudiant - Qualités de communication et travail en équipe - Accepter la polyvalence indispensable dans une petite structure - Rigueur, sens de l'organisation - Sens du service public, respect des obligations du fonctionnaire.
<p>Conditions particulières d'exercice</p>	<p><u>Contraintes du poste :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Temporelle : Travail avec une haute et une basse saison ; - Risques liés au poste : Ambiance froide chambre négative – 20° ; chambre froid positif +6° maximum. Port de charges lourdes - Port de vêtement de protection : Tenue de logistique, chaussures de sécurité. - Ponctualité rigoureuse pour garantir le début de production en cuisine. - Permis B indispensable. <p>Horaires de travail : 6h30-15h00 de septembre à mars-avril et 6h30-14h30 d'avril à août (1593 heures annuelles). Un samedi par an pour les portes ouvertes du site. Il n'est pas possible de prendre des congés personnels autres que ceux liés à la fermeture du restaurant pendant la période de septembre à mars.</p>



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités 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 production en cuisine et de distribution.

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.

Fiche de poste validée le 02/04/2024 par Philippe Capelle, expert du concours BAP G