

## FICHE DE POSTE

### AGENT D'APPROVISIONNEMENT

- Corps et grade : Adjoint technique de recherche et de formation principal de deuxième classe
- Nature du concours : Externe
- Branche d'activité professionnelle : BAP G « Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention »
- Emploi-type : Opérateur logistique
- Nombre de poste offert : 1 poste
- Localisation du poste : Toulouse

### Environnement

Le Crous de Toulouse-Occitanie est un établissement public administratif qui accompagne la vie étudiante dans les 8 départements (Ariège, Aveyron, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Lot, Tarn, Tarn et Garonne) de l'Académie de Toulouse.

Il sert plus de 2,5 millions de repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de plus de 46 points de restauration. Le Crous propose plus de 10 000 places au sein de 38 résidences universitaires pour les 140 000 étudiants de l'académie dont 45 630 boursiers. Ses différentes unités de gestion sont réparties dans les départements de la Haute-Garonne, de l'Aveyron, du Tarn, des Hautes-Pyrénées, du Lot et du Gers.

Il gère 616 personnels répartis dans les différentes unités de gestion et les services.

<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, action culturelle et vie de campus.

### Mission

- 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,
- Seconder le responsable de l'approvisionnement qu'il peut être appelé à suppléer.

### Activités principales

- 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,
- 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,
- 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 du véhicule placé sous sa responsabilité.

## Compétences principales

### Connaissances et compétences opérationnelles

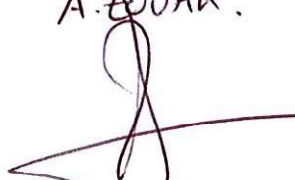
- Connaissance des zones de stockage des denrées alimentaires, matériels, produits d'entretien, etc...
- Connaissance des techniques de rangement et de déstockage,
- Connaissance des critères de péremption,
- Lecture des codes,
- Savoir-faire gestuel,
- Connaissance des règles de santé et sécurité au travail, d'hygiène alimentaire en vigueur,
- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration,
- Utilisation des logiciels métiers.

### Compétences comportementales

- Sens de l'organisation
- Capacité d'adaptation

## Contact

Crous de Toulouse-Occitanie - 58 rue du Taur – CS 67096- 31070 Toulouse cedex 7  
Direction des ressources humaines- service concours / Tél. 05.61.12.54.20 / [concours@crous-toulouse.fr](mailto:concours@crous-toulouse.fr)

A. ZOUAK.  
  
20/04/2022.