



Fiche de poste

Agent d'approvisionnement

Corps ITRF : ATRF C2	BAP : G
Emploi type ITRF : Opérateur.trice logistique (G5B45)	Quotité : 100 %
Date de recrutement : 01/09/2022	Logement : Non
Durée hebdomadaire de travail : selon planning annuel fourni, sur la base de 1593h annuelles	Nombre de poste : 1
Site : RESTAURATION CAMPUS PESSAC-GRADIGNAN	
Affectation principale : VERACRUZ	
Affectations secondaires : RU3 – SIRTAKI - IUT	

Environnement

Le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Bordeaux-Aquitaine, implanté dans les 5 départements de l'académie (Gironde, Landes, Pyrénées Atlantiques, Dordogne, Lot-et-Garonne) est un établissement public qui relève du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Au service de plus de 130.000 étudiants aquitains, le Crous emploie 700 personnels permanents et il est doté d'un budget de 80 M€ (hors bourses sur critères sociaux). Le Crous est chargé de l'allocation des aides financières (33.500 étudiants boursiers), des dispositifs d'accompagnement social, d'un parc de logements sociaux (10.500 places dans 53 résidences) et de 27 points de restauration (environ 3.000.000 de repas servis par an). Aux côtés des Universités et des autres établissements d'enseignement supérieur, le Crous participe activement en lien avec les collectivités à la dynamisation de la vie de campus. L'ensemble de ces missions de service public contribuent à l'amélioration des conditions de vie étudiante et concourt à l'attractivité des sites universitaires.

Domaine d'activité	Education et Formation tout au long de la vie.
Missions	Etablissement public chargé principalement de l'aide sociale, de l'accueil des étudiants internationaux, du logement pour étudiants, de la restauration universitaire et de la vie culturelle étudiante.

Description du Poste

Fonction	Agent d'approvisionnement
Description du poste	Responsable du contrôle à réception des marchandises
Rattachement hiérarchique	Sous l'autorité de la responsable d'approvisionnement et du Chef de cuisine, l'agent assure les fonctions d'agent d'approvisionnement
Principales activités (non exhaustives)	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer les commandes sous l'autorité de la responsable d'approvisionnement et du Chef de cuisine - Vérifier la conformité des livraisons (quantités, qualité des produits, température, traçabilité, propreté des contenants, du camion de livraison...) - Veiller au respect de la chaîne du froid (relevés de température) - Assurer la réception, le stockage des denrées et des fournitures - Assurer le rapprochement des bons de commande et de livraison - Assurer la suppléance de la responsable d'approvisionnement dans la saisie des bons de livraison et de transfert (Garone) en cas de besoin - Assurer la surveillance de la prise de température des différents lieux de stockage

Signature



	<ul style="list-style-type: none">- Assurer la réception des livraisons snacking- Approvisionnement des vitrines desserts et entrées et des corbeilles à fruits pendant le service si besoin.- Assurer la tenue des zones de stockage (nettoyage et rangement)- Assurer la préparation des chariots pour la remise des marchandises par secteur- Effectuer des contrôles de stocks réguliers, veiller aux dates de péremption et alerter le Chef et la responsable d'approvisionnement en cas de problème
Horaires du poste : (Horaires à titre indicatif - susceptibles de changer dans le cadre des nécessités du service)	<ul style="list-style-type: none">- De 06h30 à 15h30

Compétences et connaissances professionnelles

Qualités requises	<ul style="list-style-type: none">- Connaissance de la comptabilité- Capacité à utiliser les logiciels métiers, lecture des codes- Connaissances techniques des matériels et produits d'entretien- Connaissance des techniques de rangement et déstockage- Connaissance des critères de péremption- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur- Connaissance des critères de qualité définis dans les clauses des marchés et des prix en vigueur- Réactivité- Dynamisme
--------------------------	--

Contacts

<p>Personne à contacter pour plus d'informations :</p> <p>Sanae MASSAOUDI Adjointe à la direction du site de restauration Campus Pessac Tel : 05 57 96 94 18 06 35 57 03 05 Courriel : sanae.massaoudi@crous-bordeaux.fr</p>
--

Handwritten signature