



## Fiche de poste

### Agent d'approvisionnement en restaurant F/H

Classement statutaire dans le corps d'accueil (AENES, ITRF ou DAPOOUS) : ATRF	Dans la filière ITRF BAP : G / Emploi type : OPERATEUR LOGISTIQUE (G5B45)
Poste à pourvoir le 1 <sup>er</sup> septembre 2022	Groupe RIFSEEP : Groupe 1
Site d'affectation : Restaurant Universitaire du Port à Bateaux – 27 rue du Port à Bateaux, 60 200 Compiègne	

#### Présentation du Crous :

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 10M€

Effectifs de la structure : 300 ETP

#### Activités principales :

- Seconder le responsable de l'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, PMS
- S'assurer de la qualité des livraisons
- Enregistrement GARONE, TRAQ Food
- 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, LIFO
- 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 des zones de stockage et du véhicule placé sous sa responsabilité.



## Compétences attendues/ qualités requises :

- Connaissance des zones de stockage des denrées alimentaires, matériels, produits d'entretien, ect...
- 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 de sécurité au travail, d'hygiène alimentaire en vigueur
- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration, utilisation des logiciels métiers.

## Formations :

- Formation sur les produits et denrées
- Comptabilité
- Informatique
- Hygiène, santé et sécurité au travail
- En cas de besoin, permis B
- Economie d'énergie
- Gestuelle et ergonomie
- Habilitation électrique
- Utilisation des EPI.

## Modalités de candidature :

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un CV sont à transmettre à l'adresse suivante :

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