

# Fiche de poste

## AGENT-E D'APPROVISIONNEMENT

<b>Métier : agent-e d'approvisionnement</b>	Echelle métier : 5
Date d'affectation : 01/09/2024 Affectation : site restauration PAU Affectation principale : RU CAP SUD Affectations secondaires : brasserie La Vague, cafétéria l'Arlequin	Quotité : <b>100 %</b>
Durée hebdomadaire de travail : <b>1593 h selon planning annuel fourni</b>	

### Environnement

Le Crous de Bordeaux Aquitaine intervient dans le cadre de ses missions de service public pour l'amélioration des conditions de vie matérielle des 132.000 étudiant-es de l'académie de Bordeaux. Etablissement public doté de la personnalité morale et financière, le Crous gère les aides financières (37.000 boursiers sur critères sociaux), une offre de restauration à tarification sociale équivalent à 3.000.000 de repas par an et un parc de 10.500 logements. Doté d'un budget de 80 M€ (hors bourses sur critères sociaux), le Crous de Bordeaux Aquitaine emploie 700 personnels permanents et gère un patrimoine immobilier de plus de 300.000 m<sup>2</sup> de surfaces plancher localisé sur la métropole bordelaise et les agglomérations d'Agen, Côte Basque-Adour, Dax, Mont-de-Marsan, Pau et Périgueux.

<b>Domaine d'activité</b>	Vie étudiante
<b>Missions</b>	Bourses, logement, restauration, soutien aux initiatives étudiantes, vie de campus

### Poste

<b>Fonction</b>	<b>Agent-e d'approvisionnement</b>
<b>Description du poste</b>	Seconder le responsable de l'approvisionnement qu'il ou elle peut être appelé-e à suppléer Prendre en charge les opérations de réception, rangement, stockage et distribution des denrées alimentaires, matériels et 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
<b>Rattachement hiérarchique</b>	Directrice du site de restauration PAU
<b>Principales activités</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assurer sous l'autorité du responsable de l'approvisionnement la réception, le stockage et la distribution des différentes livraisons,</li><li>- Vérifier la conformité de la livraison (qualité, quantité) aux bons de commande et de livraison,</li><li>- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties,</li><li>- Assurer la bonne tenue des zones de réception et de stockage,</li><li>- Vérifier la conformité des produits allotis avec les bons de livraison et les plannings de livraison,</li><li>- Assurer la livraison des produits,</li><li>- Veiller au strict respect de la chaîne du froid,</li><li>- Informer son responsable de toutes anomalies,</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,</li> <li>- Veiller au nettoyage et au bon entretien du véhicule placé sous sa responsabilité.</li> </ul> <p><b>Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public :</b></p> <p>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 service et d'entretien.</p> <p>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 formation requises par celui-ci.</p> <p>Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au <i>prorata temporis</i>.</p>
<b>Conditions d'exercice de l'activité</b>	Horaires contractuelles : 07H30 - 14H30

## Compétences et formations

<b>Compétences</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des zones de stockage des denrées alimentaires, matériels, produits d'entretien, etc...</li> <li>- Connaissance des techniques de rangement et de déstockage,</li> <li>- Connaissance des critères de péremption,</li> <li>- Lecture des codes,</li> <li>- Savoir-faire gestuel,</li> <li>- Connaissance des règles de santé et sécurité au travail, d'hygiène alimentaire en vigueur,</li> <li>- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration, utilisation des logiciels métiers.</li> </ul>
<b>Formations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formations sur les produits et denrées,</li> <li>- Compatibilité,</li> <li>- Informatique</li> <li>- Hygiène, santé et sécurité au travail</li> <li>- En cas de besoin, permis B</li> <li>- Habilitation électrique</li> <li>- Economie d'énergie,</li> <li>- Gestuelle et ergonomie</li> <li>- Utilisation des EPI.</li> </ul>

## Contact

Inès Rahal, cheffe du service des ressources humaines du Crous de Bordeaux-Aquitaine  
 Courriel : [service.concours@crous-bordeaux.fr](mailto:service.concours@crous-bordeaux.fr)

Valérie Etchart, directrice du site restauration PAU  
[valerie.etchart@crous-bordeaux.fr](mailto:valerie.etchart@crous-bordeaux.fr)