



## Fiche de poste

### Agent d'approvisionnement au Crous de Nantes Pays de la Loire h/f

Catégorie : C	contractuel
Poste vacant le : 15/11/2021	Poste à temps plein
Localisation du poste : restaurant Universitaire Gabare 55 quai Félix Faure 49000 Angers	

### Environnement

Le Crous de Nantes Pays de la Loire, établissement public administratif régi par le décret n° 2016-1042 du 29 juillet 2016 relatif aux dispositions réglementaires des livres VIII et IX du code de l'éducation, a en charge la gestion des bourses sur critères sociaux, le logement social étudiant et la restauration universitaire. Au service de 137 657 étudiants et des établissements d'enseignement supérieur de l'académie de Nantes, le Crous de Nantes Pays de la Loire est présent dans les 6 agglomérations où sont inscrits 95% des étudiants de la région Pays de la Loire : Nantes, Angers, Le Mans, Laval, La Roche-sur-Yon et Saint-Nazaire.

Le Crous de Nantes Pays de la Loire comprend 650 ETP, gère 40 394 boursiers (dont 38 127 du MESRI), 58 lieux de restauration (soit plus de 3,7 millions de repas par an) et 8 542 logements répartis dans 12 cités et 28 résidences universitaires, pour un budget annuel de 60 millions d'euros. Il est composé de services centraux et de 14 pôles de gestion (6 hébergement ; 5 restauration ; 3 mixtes) répartis sur l'ensemble des 5 départements de la région.

Effectifs	650 ETP
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

### Poste

Fonction	Agent d'approvisionnement
Description du poste	<p>Placé sous l'autorité hiérarchique du Responsable d'approvisionnement l'Agent d'approvisionnement est en charge de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Prendre en charge les opérations de réception, de rangement, de stockage et de distribution des denrées alimentaires, des matériels et des fournitures.</li><li>- Possibilité d'assurer les livraisons sur les sites extérieurs</li><li>- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité</li><li>- S'assurer de la qualité des livraisons</li></ul> <p>Les principales missions :</p> <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></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><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><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>
<b>Qualités requises</b>	<p><b>Connaissances</b></p> <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>- Connaissance des règles de santé et sécurité au travail, d'hygiène alimentaire en vigueur,</li></ul> <p><b>Compétences opérationnelles</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Savoir-faire gestuel,</li><li>- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration, utilisation des logiciels métiers.</li></ul> <p><b>Qualités</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Réactivité</li><li>- Rigueur</li><li>- Travail en équipe</li></ul>
<b>Contraintes particulières d'exercice de l'activité</b>	Affectation principale au restaurant de la Gabare, mais possibilité d'aller sur le restaurant Ambroise Croizat en fonction des besoins.

## **Modalités de candidature**

Les candidatures, accompagnées d'une lettre de motivation, d'un curriculum vitæ doivent être transmises à :

**BIZON Katia**

Directrice adjointe pôle restauration Angers

Mail : [katia.bizon@crous-nantes.fr](mailto:katia.bizon@crous-nantes.fr)

Téléphone : 06.18.03.00.83