



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



## Descriptif de poste SESSION 2025

**Corps** : Adjoint Technique de Recherche et Formation (principal 2<sup>ème</sup> classe)

**Nature du concours** : Interne

**Branche d'activité professionnelle – BAP G** : Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention

**Emploi-type** : Opérateur logistique - **G5B45**

RÉFérentiel des Emplois-types de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur – REFERENS III :  
<https://data.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pages/referens>

**Fonction exercée** : Agent-e d'approvisionnement

**Nombre de postes offerts** : 1

**Établissement** :

CROUS – 1 quai du maire Dietrich – CS 50168  
67004 STRASBOURG CEDEX

**Localisation du poste** : Restaurant universitaire – Mulhouse

### **Environnement**

Le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Strasbourg intervient dans le cadre de ses missions de service public pour l'amélioration des conditions de vie matérielle des étudiants de l'académie de Strasbourg. Etablissement public, le Crous gère les aides financières (bourses), une offre de restauration à tarification sociale équivalente à 1 593 475 repas étudiants servis par an et un parc de 5 525 logements (en 2024). Il est animé, dans le cadre d'un réseau national, par le Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires (CNOUS).

Pour plus d'informations : [www.crous-strasbourg.fr](http://www.crous-strasbourg.fr)

<b>Effectifs</b>	454 ETP
<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, actions culturelles

## Poste

<b>Activités principales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assurer la réception de la marchandise et en vérifier la conformité,</li><li>- Distribuer la marchandise en cuisine, légumerie, pâtisserie,</li><li>- Organiser les magasins et tenir les stocks,</li><li>- Effectuer des opérations de manutention et de transport de produits et de matériels sur sites extérieurs,</li><li>- Appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (PMS).</li><li>- Participer au nettoyage et l'entretien des surfaces, locaux.</li><li>- Saisir les données de bons de livraisons et les sorties marchandises au quotidien sur le logiciel de gestion (une formation vous sera dispensée après votre prise de poste),</li><li>- Livrer la production alimentaire vers les différents points de vente, Suppléer le responsable d'approvisionnement.</li></ul>
<b>Compétences / Connaissances / Qualités</b>	<p><b>Connaissances :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Connaissance des consignes PMS de restauration collective (Nettoyage, hygiène et sécurité, port des EPI...),</li><li>- Connaissance de base en information et utilisation du logiciel Garonne en cas de besoin,</li><li>- Connaissance des méthodes de nettoyage,</li><li>- Connaissance des produits alimentaires, de leur origine et de leur traçabilité,</li><li>- Connaissances relatives aux chargements et déchargement des véhicules.</li></ul> <p><b>Compétences opérationnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Techniques de stockage, de transport, de conservation et de conditionnement alimentaire,</li><li>- Pratiques « gestes et postures »,</li><li>- Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité,</li><li>- Savoir planifier et respecter des délais,</li><li>- Qualités physiques et d'endurance,</li></ul> <p><b>Compétences comportementales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Travail en équipe et sens du relationnel,</li><li>- Rigueur, sens de l'organisation</li><li>- Fiabilité, ponctualité.</li></ul>
<b>Conditions particulières d'exercice</b>	Poste à temps plein Permis B obligatoire Port de charge Travail en zone froide (selon poste) Station debout Horaire matinal pour réception des produits alimentaires