RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

Crous Strasbourg

Fiche de poste

FONCTION : AGENT-E D'APPROVISIONNEMENT H/F

Catégorie : C Emploi-type : G5B45 – Opérateur-trice logistique Groupe RIFSEEP : Groupe 1 (ATRF) Si CDD : durée du contrat : 1 an Salaire brut mensuel : entre 1845€ et 1989€ selon expérience	Poste à Temps Plein **Pas de week-end, pas de soir** Horaires du lundi au vendredi de 07h00 à 15h00
Date prise de poste : 01/09/2025 (possibilité de prolongation)	Titulaires ou Contractuels Poste vacant
Localisation du poste : RU Cronenbourg – 23 rue du Lœss 67200 Strasbourg	
Diplôme – expérience : - Diplôme de niveau 3 souhaité (CAP ou équivalent) - Expérience de 2 ans souhaitée	

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. Établissement public, le Crous gère les aides financières (bourses), une offre de restauration à tarification sociale équivalente à 1 566 380 repas étudiants par an et un parc de 5 527 logements. Il est animé, dans le cadre d'un réseau national, par le Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires (CNOUS).

Le **restaurant universitaire de Cronenbourg** est situé dans l'enceinte du CNRS de Cronenbourg dans Strasbourg.
L'équipe est composée d'une trentaine de personnes dont des emplois étudiants. Le restaurant sert en moyenne 1400 repas étudiants par jour et dispose d'une salle pour les personnels et d'une cafétéria. Il propose également un service traiteur. Le restaurant est ouvert tous les midis du lundi au vendredi.

Pour plus d'informations : www.crous-strasbourg.fr

Effectifs	449 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-e d'approvisionnement

Description du poste	Sous l'autorité du responsable d'approvisionnement, l'opérateur-trice logistique exécute un ensemble d'activités qui concourent au bon fonctionnement d'un restaurant universitaire. Il/elle est en charge des missions logistiques sur le terrain et aussi des missions de gestion pour saisir informatiquement des bons de livraison et des bons de sorties dans le logiciel métier. **Missions principales :** • Assurer la réception de la marchandise et en vérifier la conformité, • Distribuer la marchandise en cuisine, légumerie, pâtisserie, • Organiser les magasins et tenir les stocks, • Effectuer des opérations de manutention et de transport de produits et de matériels sur sites extérieurs, • Appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (PMS). • Participer au nettoyage et l'entretien des surfaces, locaux. • 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), • Livrer la production alimentaire vers les différents points de vente, • Suppléer le responsable d'approvisionnement.
Qualités requises	**Connaissances :** • Connaissance des consignes PMS de restauration collective (Nettoyage, hygiène et sécurité, port des EPI…), • Connaissance de base en information et utilisation du logiciel Garonne en cas de besoin, • Connaissance des méthodes de nettoyage, • Connaissance des produits alimentaires, de leur origine et de leur traçabilité, • Connaissances relatives aux chargements et déchargement des véhicules. **Compétences opérationnelles :** • Techniques de stockage, de transport, de conservation et de conditionnement alimentaire, • Pratiques « gestes et postures », • Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité, • Savoir planifier et respecter des délais, • Qualités physiques et d'endurance, **Compétences comportementales :** • Travail en équipe et sens du relationnel, • Rigueur, sens de l'organisation • Fiabilité, ponctualité.
Conditions particulières d'exercice	**Contraintes physiques :** Port de charges, station debout. Permis B obligatoire

Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une **lettre de motivation** et d'un **curriculum vitæ** doivent être transmises via le bouton **« Postuler »** du **site internet** avant le **22 août 2025** :

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :
Monsieur **BUCHART Nicolas,** Directeur du Restaurant Universitaire de Cronenbourg
Courriel : nicolas.buchart@crous-strasbourg.fr / Téléphone : 03 88 15 60 81

Vous trouverez aussi au Crous :

Des avantages sociaux

- Le remboursement d'une partie des frais de transport,
- Une contribution à la mutuelle,
- Des prestations d'action sociale sous conditions.

La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

- Des droits à congés (soit 45 jours/an pour un temps plein sous un contrat de plus de 10 mois, ou 2.5 jours/mois pour un contrat de moins de 10 mois).

Une carrière dynamique

- Un accompagnement personnalisé pour évoluer : entretiens carrière, préparation concours,
- Une mobilité interne proposée aux personnels,
- Une formation continue riche et accessible.

Un établissement engagé

- Pour le service aux usagers,
- Pour l'égalité des chances,
- Pour la transition écologique.