

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 1 an - salaire brut mensuel : entre 1944€ et 2033€ selon profil	Poste à Temps Plein Pas de week-end, pas de soir
Date prise de poste : 05/01/2025 (possibilité de prolongation)	Titulaires ou Contractuels Poste vacant
Localisation du poste : Cafétéria du PEGE – 61 avenue de la Forêt Noire 67000 Strasbourg + Restaurant universitaire Paul Appell – 23 rue du Jura 67000 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).

L'unité de gestion Paul Appell, c'est 2 restaurants, 4 cafétérias, 65 agents et 3500 repas (ou produits de vente à emporter) servis en moyenne par jour.

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

Effectifs	454 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 : • Vérifier la conformité de la livraison (qualité, quantité) aux bons de commande et de livraison • Assurer la tenue des stocks entrées-sorties • Assurer la propreté des zones de réception et de stockage • Vérifier la conformité des produits allotis avec les bons de livraison et les plannings de livraison • Veiller au strict respect de la chaîne du froid et des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) • Interventions polyvalentes pour le bon déroulement du service (préparations culinaires, maintien de l'hygiène globale de la cuisine, aide plonge durant le service) • Informer son responsable de toutes anomalies • Nettoyage et rangement selon les normes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
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, travail dans le froid Permis B obligatoire Horaire matinal pour réception des produits alimentaires (6h30 – 14h30)

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 **18 décembre 2025**

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :
Monsieur **LEDOGAR Julien**, directeur du restaurant Paul Appell
Courriel : julien.ledogar@crous-strasbourg.fr

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.