

Fiche de poste

FONCTION : Agent(e) d'approvisionnement H/F

Catégorie : C Emploi-type : Emploi-type : G5B45 – Opérateur-trice logistique Salaire Brut Mensuel : entre 1944 € et 2073 € selon expérience	Poste à temps plein Horaire : du lundi au vendredi de 06h45 à 14h45 PAS DE WEEK-END
SI CDD : 30/03/2026 au 31/08/2026 (Renouvellement possible)	Titulaires ou Contractuels Poste vacant
Localisation du poste : Restaurant universitaire de l'illberg de Mulhouse – 5 rue Alfred Werner 68093 Mulhouse	
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 Clous de Mulhouse, antenne départementale du Crous de Strasbourg, dispose d'environ 600 logements étudiants répartis en 7 bâtiments aux abords du Campus de l'illberg et de trois restaurants universitaires (2 à Mulhouse, 1 à Colmar) auxquels s'ajoutent 3 points de vente à emporter qui complètent le dispositif haut-rhinois.

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 d'approvisionnement
Description du poste	Prendre en charge les diverses opérations de réception, rangement, stockage et de distribution des matières premières, des matériels et des fournitures nécessaires au pôle de restauration. Assurer les opérations de logistique globale de la cuisine centrale et des sites satellites Activités principales : Assurer sous l'autorité du responsable de l'approvisionnement la réception, le stockage, le rangement et la distribution des matières premières

	• Vérifier la conformité de la livraison (quantité) aux bons de commande et aux bons de livraison • Vérifier la conformité de la livraison (qualité) par rapport aux normes en vigueur dans la restauration collective (HACCP) • Vérifier la conformité des produits allotis avec les bons de livraison et les plannings de livraison • Assurer la livraison des produits finis et leur distribution • Veiller au strict respect de la chaîne du froid • Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur Activités associées : • Informer son responsable de toutes anomalies • Superviser et assurer la bonne tenue des zones de réception, de stockage et de transfert de marchandises • Assurer le nettoyage de tout matériel nécessaire aux livraisons de produits finis en retour des sites livrés par la cuisine centrale • Assurer le service au self-service en fonction des besoins
Qualités requises	Connaissances : • Connaissance des zones de stockage des denrées alimentaires, matériels, produits d'entretien, etc... • Connaissance des techniques de rangement et de déstockage • Connaissance des critères de péremption • Connaissance des règles d'hygiène alimentaire en vigueur en collectivité Compétences opérationnelles : • Connaissance des règles de santé et sécurité au travail • Savoir communiquer et transmettre les informations • Permis B Compétences comportementales : • Réactivité • Dynamisme • Travail en équipe et sens du relationnel • Résistance physique • Adaptabilité • Polyvalence • Autonomie
Conditions particulières d'exercice	Poste à temps plein Contraintes physiques : Port de charges, station debout.

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 **24 février 2026**

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :

M.PIETRZYKOWSKY Sébastien, directeur des restaurants universitaires du Haut-Rhin
sebastien.pietrzykowski@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.