

## Fiche de poste

### FONCTION : AGENT-E D'APPROVISIONNEMENT H/F

Catégorie : C Emploi-type : G5B45 – Opérateur-trice logistique Si CDD : durée 1 an - salaire brut mensuel : entre 1944€ et 2073€ selon profil	Poste à Temps Plein <b>Pas de week-end</b>
Date prise de poste : 01/06/2026	Titulaires ou Contractuels Poste susceptible d'être vacant
Localisation du poste : <b>Restaurant universitaire Paul Appell</b> – 23 rue du Jura 67000 Strasbourg	
Diplôme – expérience : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diplôme de niveau 3 souhaité (CAP ou équivalent)</li> <li>- Expérience de 2 ans souhaitée</li> </ul>	

### Environnement

Le Crous de Strasbourg, compétent sur l'ensemble de l'académie de Strasbourg, est un opérateur de l'Etat dans le domaine de la vie étudiante. Ses missions se déclinent autour de :

- la restauration (restaurants universitaires, cafétérias...) : une offre de repas diversifiée, équilibrée et de qualité proposée dans 38 points de vente ;
- l'hébergement (chambres, studette ou colocation) : 5 575 places réparties dans 17 résidences ;
- l'accompagnement social : bourses, aides financières, accompagnement social et lutte contre le non-recours aux droits et prestations ;
- le soutien à la vie de campus et aux initiatives étudiantes, à travers notamment une programmation culturelle et un ensemble d'animation artistiques et sportives.

Pour accomplir ses missions, le Crous de Strasbourg peut s'appuyer sur une équipe de plus de **453** ETP de statuts différents. Il fait partie d'un réseau national, piloté par le Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires (Cnous).

Le Crous de Strasbourg est doté d'un budget de fonctionnement de 41 millions d'euros et d'un budget d'investissement variable selon les années, compris entre 5 et 20 millions d'euros.

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

**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.**

<b>Effectifs</b>	453 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>Fonction</b>	Agent-e d'approvisionnement
-----------------	-----------------------------

<p><b>Description du poste</b></p>	<p>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.</p> <p><b>Missions principales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer la réception de la marchandise, décharger les palettes 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>• Préparer les commandes,</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,</li> <li>• Suppléer le responsable d'approvisionnement,</li> <li>• Assurer le nettoyage et le rangement selon les normes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).</li> </ul>
<p><b>Qualités requises</b></p>	<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 métier 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>• Réactivité et dynamisme,</li> <li>• Rigueur, sens de l'organisation, autonomie,</li> <li>• Adaptabilité et polyvalence,</li> <li>• Résistance physique,</li> <li>• Fiabilité, ponctualité.</li> </ul>
<p><b>Conditions particulières d'exercice</b></p>	<p><b>Contraintes physiques :</b></p> <p>Port de charges, station debout, travail dans le froid</p> <p>Permis B obligatoire</p> <p>Horaire matinal pour réception des produits alimentaires (5h00 – 13h00)</p>

## 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 **03 mai 2026**

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