

Descriptif de poste SESSION 2026

Corps : Technicien classe normale

Nature du concours : Interne

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

Emploi-type : Technicien.ne logistique- **G5B48**

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

Fonction exercée : Responsable d'approvisionnement H/F

Nombre de postes offerts : 1

Établissement :

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

Localisation du poste : Crous de Strasbourg - Eurométropole de Strasbourg

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

Effectifs	453 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

Activités principales	Mission principale : Le technicien logistique - responsable d'approvisionnement 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 de bons de sorties dans le logiciel métier. - 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 - Passer notamment les commandes courantes en lien avec les fournisseurs, - Connaître le seul de réapprovisionnement et informe le chef de cuisine des marchandises manquantes, - Participer au suivi de gestion comptable du restaurant, - Collaborer à l'élaboration des menus avec le gestionnaire et le chef de cuisine - Appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (PMS) - Participer au nettoyage et l'entretien des surfaces, locaux selon le PMS - 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)
Compétences / Connaissances / Qualités	Connaissances et compétences opérationnelles : - Connaissance de la restauration et de ses produits - Connaissance des règles d'hygiène pratiquées en restauration collective - Mettre en œuvre les techniques de nettoyage - Appliquer les normes, procédures et règles - Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité - Connaissance des critères de qualité définis dans les clauses des marchés et des prix en vigueur Compétences comportementales : - Qualités physiques et d'endurance - Sens de l'organisation - Rigueur, ponctualité - Sens du relationnel et travail en équipe - Pratiques « gestes et postures » - Travailler en équipe - Savoir planifier et respecter des délais
Conditions particulières d'exercice	- Contraintes physiques : Port de charges, travail en zones froides, station debout - Horaire matinal pour réception des produits alimentaires