



CONCOURS EXTERNE ITRF (session 2026)

FICHE DE POSTE

CORPS : **Adjoint technique de recherche et de formation – 2^{ème} classe (catégorie C)**

BAP : **G (Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention)**

EMPLOI-TYPE : **Opérateur-trice logistique (référence [G5B45](#))**

FONCTION : **Agent d'approvisionnement**

NOMBRE DE POSTES OFFERTS : **1 (temps complet 100%)**

ETABLISSEMENT : **CROUS de Reims**

LOCALISATION DE POSTE : **Reims (51)**

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL :

Le CROUS de Reims est un établissement public à caractère administratif chargé principalement de l'aide sociale, de l'accueil des étudiants internationaux, du logement pour étudiants, de la restauration universitaire et de la vie culturelle étudiante. Il est animé, dans le cadre d'un réseau national, par le centre national des œuvres universitaires et scolaires (CNOUS).

Le CROUS de Reims s'adresse aux 40 000 étudiants inscrits dans un établissement ou une formation de l'enseignement supérieur de l'académie de Reims. Il intervient dans les départements des Ardennes, de l'Aube et de la Marne au sein des villes universitaires avec des antennes à Troyes, Châlons-en-Champagne et Charleville-Mézières.

Le (la) titulaire du poste assurera ses fonctions au sein de l'unité de gestion restauration de Reims.

ACTIVITES PRINCIPALES :

- Assurer sous l'autorité du responsable de l'approvisionnement la réception, le stockage et la distribution des différentes livraisons
- Vérifier la conformité de la livraison (qualité et quantité) aux bons de commande et de livraison
- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties
- Assurer la bonne tenue des zones de réception et de stockage
- Vérifier la conformité des produits allotis avec les bons de livraison et les plannings de livraison
- Assurer la livraison sur sites extérieurs
- Veiller au strict respect de la chaîne du froid
- Détecter et informer son responsable de toutes anomalies
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur
- Veiller au nettoyage et au bon entretien du véhicule placé sous sa responsabilité
- Appliquer le PMS (plan de maîtrise sanitaire)

COMPETENCES PRINCIPALES :

Connaissances (savoirs) :

- Fonctionnement et missions du CROUS
- Connaissance des produits alimentaires et de leur conditionnement
- Connaissance des règles de santé et sécurité au travail, d'hygiène alimentaire en vigueur
- Connaissance des techniques et règles de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage
- Connaissance des zones de stockage des denrées alimentaires, matériels, produits d'entretien, ...
- Connaissance des techniques de rangement et de déstockage
- Connaissance des critères de péremption
- Connaissance du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Connaissance de l'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI)
- Habilitation électrique
- Connaissance en matière de préparation de commandes

Compétences opérationnelles (savoir-faire) :

- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage
- Mettre en œuvre les techniques de rangement et de déstockage
- Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène en restauration collective
- Gestuelle et ergonomie
- Appliquer les normes, procédures et règles
- Capacité à utiliser un programme informatique de restauration, utilisation des logiciels métiers

Compétences comportementales (savoir-être) :

- Travailler en équipe
- Rigueur et fiabilité
- Sens relationnel
- Autonomie