

Descriptif de poste SESSION 2026

Corps : Adjoint Technique de Recherche et Formation – 2ème classe

Nature du concours : Externe

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

Emploi-type : Opérateur-trice logistique - **G5B45**

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

Fonction exercée : Agent.e d'approvisionnement

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	<p>Mission principale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 allotés 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)
Compétences / Connaissances / Qualités	<p>Connaissances et compétences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 <p>Compétences comportementales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travail en équipe et sens du relationnel - Rigueur, sens de l'organisation - Fiabilité, ponctualité, loyauté
Conditions particulières d'exercice	<p>Port de charges, station debout, travail dans le froid Horaire matinal pour réception des produits alimentaires (6h30 – 14h30)</p>