

# Fiche de poste

## Responsable d'approvisionnement H/F Crous de Créteil

<b>Quotité : 100%</b>	<b>Localisation : Bobigny</b>
-----------------------	-------------------------------

### Environnement

Le Crous de l'académie de Créteil est un établissement public administratif régi par le décret n° 2016-1042 du 29 juillet 2016 relatif aux missions et à l'organisation des œuvres universitaires. Le Crous est placé sous la tutelle du ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche. Il remplit une mission de service public à vocation sociale. Il existe 26 Crous en France regroupés au sein d'un réseau animé par le Cnous (Centre national des œuvres universitaires et scolaires).

Le directeur général du Crous gère et met en œuvre la politique définie par le conseil d'administration présidé par la rectrice déléguée pour l'enseignement supérieur de la région académique Ile-de-France. Le conseil d'administration est composé de représentants d'étudiants, du personnel et de l'Etat, de personnalités choisies pour leur compétence et de Présidents ou Directeurs des établissements d'enseignement supérieur de l'académie.

Les deux missions principales du Crous de l'académie de Créteil sont, d'une part, de favoriser la réussite de tous les étudiants, d'autre part, de contribuer à l'attractivité des établissements d'enseignement supérieur de l'académie. Le Crous de Créteil intervient dans le cadre de ses missions au sein d'une académie dynamique et en pleine expansion, composée de 3 départements (Seine-et-Marne - 77 ; Seine-Saint-Denis - 93 ; Val-de-Marne - 94,) et qui accueille près de 160 000 étudiants à la rentrée 2021, soit le 5<sup>ème</sup> effectif national, et plus de 48 000 boursiers. Il gère 5 000 places en résidence universitaire, sert 2,75 millions d'équivalent repas annuellement dans les différentes structures de restauration universitaire (restaurants, cafétérias, libres-services, brasseries, vente à emporter).

<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>	<b>Responsable de l'approvisionnement H/F</b>
<b>Nombre d'agents à encadrer</b>	5 (3 agents d'approvisionnement et 2 agents de service)
<b>Missions principales</b>	Le responsable d'approvisionnement a pour mission de vérifier la qualité de l'approvisionnement et est responsable des opérations matérielles et administratives relatives aux stocks.

<p><b>Description du poste</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsable de la bonne tenue du magasin, tenir la comptabilité denrées, matériels, produits d'entretien, linge.</li> <li>- Participer à la définition d'une politique d'achat.</li> <li>- Participer à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics.</li> <li>- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties.</li> <li>- Interlocuteur des fournisseurs, passer notamment les commandes courantes via le logiciel de gestion des commandes et stock, commander les denrées pour les différentes zones dont les cafétérias.</li> <li>- Connaître le seuil de réapprovisionnement et informer le chef de cuisine des marchandises manquantes.</li> <li>- Réceptionner et contrôler les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif, respect de l'HACCP).</li> <li>- Collaborer à l'élaboration des menus avec le gestionnaire et le chef de cuisine ;</li> <li>- Participer au suivi de gestion comptable du restaurant.</li> <li>- Suivre et veiller à la bonne exécution des marchés.</li> <li>- Participer à la recherche de nouveaux produits.</li> <li>- Veiller au nettoyage des locaux placés sous sa responsabilité.</li> <li>- Veiller au respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur.</li> </ul>
<p><b>Compétences</b></p>	<p><b>Compétences :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance de la comptabilité-matières,</li> <li>• Capacité à utiliser les logiciels métiers, lecture des codes,</li> <li>• Connaissances techniques des matériels et produits d'entretien,</li> <li>• Connaissance des techniques de rangement et déstockage,</li> <li>• Connaissance des critères de péremption,</li> <li>• Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur,</li> <li>• Connaissance des critères de qualité définis dans les clauses des marchés et des prix en vigueur.</li> </ul> <p><b>Savoir-être :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponctualité, assiduité, rigueur, organisation, autonomie et disponibilité.</li> <li>• Sens de la communication inter personnelle et de la solidarité professionnelle.</li> <li>• Sens de l'accueil et du relationnel envers les étudiants et les personnels administratifs.</li> <li>• Capacité de travail en équipe.</li> <li>• Respect de la hiérarchie.</li> </ul>

Conforme à la BAP G de référens  
Le 22 mai 2024

