



# CONCOURS INTERNE ITRF (session 2025)

## FICHE DE POSTE

CORPS : **Technicien de recherche et de formation – classe normale (catégorie B)**

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

EMPLOI-TYPE : **Technicien-ne Logistique (référence [G4B498](#))**

FONCTION : **Responsable Logistique**

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 :

- Responsable de la qualité de l'approvisionnement
- Responsable des opérations matérielles et administratives relatives à la gestion des stocks de denrées alimentaires, de matériels et de fourniture
- Responsable de la bonne tenue du magasin, tenir la comptabilité des denrées, matériels, produits d'entretiens et du linge
- Participer à la définition d'une politique d'achat
- Assure le bon l'approvisionnement du restaurant et sites extérieurs
- Assure le management d'une équipe
- Assure le respect des normes d'hygiène et de sécurité des locaux placés sous sa responsabilité
- Appliquer les règles d'hygiènes, de santé et de sécurité au travail,
- Appliquer le PMS,

- Participe, avec le chef de cuisine, aux commandes des matières et des matériels nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine
- Assurer la tenue des stocks entrées et sorties, saisie d'inventaire
- Assure la réception et le contrôle des marchandises
- Est l'interlocuteur des fournisseurs
- Suivre et veille à la bonne exécution des marchés
- Participe à la recherche et au suivi des nouveaux produits
- Participer aux réunions de débriefings.

### **COMPETENCES PRINCIPALES :**

#### **Connaissances (savoirs) :**

- Connaissance technique des matériels et produits d'entretien
- Connaissance des techniques de rangement de stockage (FIFO)
- Connaissance des critères de péremption
- Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur
- Connaissance des critères de qualité définis dans les clauses des marchés et des prix en vigueur
- Savoir créer, lire et mettre en œuvre une fiche technique
- Connaissance des produits de nettoyage
- Connaissance du dispositif d'économie d'énergie

#### **Compétences opérationnelles (savoir-faire) :**

- Encadrer/Animer une équipe
- Savoir gérer les aléas
- Communiquer pour expliquer le sens de l'action
- Transmettre des connaissances
- Prévenir et gérer les conflits ou situations sensibles
- Optimiser les coûts des commandes
- Assurer le suivi des dépenses et des recettes
- Capacité à utiliser un logiciel informatique métier
- Maîtrise de l'outil informatique

#### **Compétences comportementales (savoir-être) :**

- Rigueur / fiabilité
- Réactivité
- Sens relationnel
- Sens de l'anticipation et maîtrise de soi
- Prise d'initiatives