



Fiche de poste

TECHNICIEN-NE LOGISTIQUE Crous de Bourgogne-Franche-Comté

Catégorie : Technicien – ITRF BAP G (G4B48)

Localisation : Crous Bourgogne-Franche-Comté - 21000 DIJON

Environnement

Le Crous BFC - Centre régional des Œuvres Universitaires et Scolaires Bourgogne-Franche-Comté accueille et accompagne tous les jeunes qui entrent en études supérieures dans la réussite de leur vie étudiante. Opérateur de l'Etat en matière de vie étudiante, il agit avec les établissements d'enseignement supérieur, les collectivités et les étudiants pour favoriser leur autonomie. Dans la dynamique du service à l'étudiant, il a pour missions d'améliorer leurs conditions de vie et d'études, de favoriser leur épanouissement et de faciliter leur parcours vers l'autonomie et l'emploi. Cet établissement public est implanté sur trois sites principaux : Dijon, Besançon et le Nord Franche-Comté ainsi qu'au Creusot, à Nevers, et à Auxerre. Avec une équipe régionale de 700 agents (fonctionnaires et contractuels), le Crous BFC assure ses missions de service public en matière de restauration, d'hébergement, d'accompagnement social et de vie étudiante (sport, culture, ...) aux côtés de tous les étudiants de la région.

Le pôle restauration de Dijon est composé de deux Restaurants Universitaires, une brasserie, cinq cafétérias et deux Food trucks.

Domaine d'activité RESTAURATION

Missions

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 fournitures.

Poste

Fonction Technicien-ne logistique (responsable approvisionnement) au restaurant universitaire Montmuzard du pôle restauration de Dijon

Description du poste

- Assure la réception, le stockage et la distribution des différentes livraisons
- Vérifie la conformité de la livraison (qualité, quantité) au regard des bons de commande et de la livraison
- Interlocuteur des fournisseurs, passer notamment les commandes courantes non alimentaire, et alimentaire occasionnellement
- Suivre et veiller à la bonne exécution des marchés
- Participer à la recherche de nouveaux produits
- Assure la tenue des stocks entrées sorties
- Assure la saisie des bons de livraisons

	<ul style="list-style-type: none"> - Assure la gestion des produits d'entretiens - Assure la bonne tenue des zones de réception et de stockage - Veille à la propreté des locaux et participe à leur entretien - Veille au strict respect de la chaîne du froid - Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
<p>Qualités requises</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Méthodologie de la logistique en restauration collective et des denrées - Capacité à utiliser les logiciels métiers en restauration - Connaissances techniques des matériels et produits d'entretien - Connaissances des techniques de rangement et déstockage - Connaissance des critères de péremption - Connaissances des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur - <p>Compétences techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestion des stocks - Hygiène, santé et sécurité au travail - Gestuelle et ergonomie - Utilisation des EPI - Informatique
<p>Conditions particulières</p>	<p>DISPOSITIONS COMMUNES RELATIVES A LA CONTINUITÉ ET AUX NECESSITES DU SERVICE PUBLIC :</p> <p>Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent peut être appelé, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche de service et d'entretien.</p> <p>Dans les cas particuliers des sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formation requise par celui-ci.</p>

