

Fiche de poste

FONCTION : Responsable d'approvisionnement F/H – Crous de Lyon

Corps : TECH	BAP : G
Emploi-type : Technicien logistique H/F	Concours externe
Localisation du poste : Secteur Rockefeller-Bron restauration	

Environnement

Le Crous de Lyon est un Etablissement Public Administratif qui a en charge la gestion des bourses sur critères sociaux, du logement social étudiant et de la restauration universitaire au profit des étudiants de l'Académie de Lyon.

Le Crous de Lyon gère 42 résidences, 12 restaurants et 24 cafétérias, pour un budget annuel de fonctionnement de 70 Millions d'euros, dont un peu plus de 27 Millions d'euros au titre de la masse salariale.

Effectifs	664
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Fonction	Responsable d'approvisionnement H/F
Description du poste	<ul style="list-style-type: none"> • Fonctionnement <ul style="list-style-type: none"> - Organiser, conduire et contrôler la gestion quotidienne des stocks (entrées et sorties) et la tenue du magasin ; - Tenir la comptabilité des denrées, matériels, produits d'entretien, et du linge de travail ; - Réaliser les inventaires de stocks ; - Réceptionner et contrôler la conformité des livraisons ; - Gérer les commandes d'approvisionnement et les bons de livraison, dans le respect des délais fixés et des marchés publics ; - Gérer les livraisons éventuelles sur les différents sites du secteur ou autres sites du Crous ; - Veiller au nettoyage de l'ensemble des locaux du magasin ; - Veiller à respecter les demandes de la cheffe de cuisine - Renforcer au service pour la distribution des repas, en cas de besoin ; - Participer à la production et au service des prestations traiteur ; - Participer aux réunions et consultations où sa compétence peut être nécessaire. • Gestion du personnel et encadrement <ul style="list-style-type: none"> - Encadrer l'agent d'approvisionnement ; - Participer à l'élaboration des plannings et au suivi du temps de travail de l'agent placé sous sa responsabilité (étudiants et intérimaires).

	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Gestion budgétaire et matérielle</u> <ul style="list-style-type: none"> - Suivre l'exécution du budget dans le logiciel de gestion des stocks ; - Assurer le suivi des non-conformités et des litiges de facturation des commandes et livraisons gérées sous le logiciel de gestion des stocks, en collaboration avec l'équipe administrative chargée du traitement des factures ; - Participer aux entretiens budgétaires annuels ; - Participer à la logistique matérielle du site (maintenance des équipements et du bâtiment). • <u>Application des règles d'hygiène et de sécurité</u> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer la traçabilité des produits et le contrôle des températures ; - Assurer le contrôle régulier de l'hygiène et de la sécurité des différents espaces de stockages ; - Participer à la mise en application du plan de maîtrise sanitaire ; - Assurer le contrôle quotidien du port des EPI par son équipe, ainsi que de la conformité des équipements mis à disposition ; - Assurer les formations de premier niveau en hygiène et sécurité de son équipe, ainsi qu'à la visite d'accueil des nouveaux arrivants affectés au magasin - Assurer en lien avec le chef de cuisine du suivi des prestations exceptionnelles (commandes, livraison, ...)
<p>Qualités requises</p>	<p>Connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur appréciée, - Connaissance des règles des marchés publics appréciée. <p>Savoir-faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité à utiliser des logiciels métiers - Connaissances techniques des matériels et produits d'entretien appréciée, - Connaissance de la gestion des stocks - Connaissance hygiène et sécurité - Compétence à l'encadrement <p>Savoir-être :</p> <p>Rigueur, organisation, relationnel, communication, travail en collectif</p>
<p>Conditions particulières d'exercice</p>	<p>Le restaurant accueille 1100 usagers par jour, il est ouvert de 11h30 à 11h45. L'amplitude horaire de travail de travail est de 6h30 à 14h30 (du lundi au vendredi) Le restaurant peut être amener à faire du service traiteur (buffet, pauses, repas annexes) hors amplitude horaire L'équipe du restaurant est composée de 15 agents dont 2 au magasin</p>