

## Fiche de poste

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

Grade : TECH	Type de concours : Interne
Date de prise de poste : 01/09/2022	Poste à temps plein
Emploi type : BAP G – Technicien-ne logistique (G4B48)	
Localisation du poste : Lyon	

### 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 40 résidences, 15 restaurants et 26 cafétérias, pour un budget annuel de fonctionnement de 63 Millions d'euros, dont un peu plus de 21 Millions d'euros au titre de la masse salariale.

<b>Effectifs</b>	664
<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>	Responsable d'approvisionnement F/H
<b>Description du poste</b>	<p><b>Mission :</b>          Sous l'autorité directe du chef de cuisine, avoir la responsabilité de la qualité de l'approvisionnement et des opérations matérielles et administratives (comptabilité-matières) relatives à la gestion des stocks de denrées alimentaires, de matériels et de fournitures.</p> <p><b>Activités principales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Encadrer un équipier agent d'approvisionnement,</li> <li>- Avoir la responsabilité de la bonne tenue du magasin, tenir la comptabilité denrées, matériels, produits d'entretien, linge,</li> <li>- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties,</li> <li>- Être l'interlocuteur des fournisseurs, passer notamment les commandes courantes,</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 (en application des protocoles de Food Défense et du plan de maîtrise sanitaire du Crous de Lyon),</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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- Se conformer en tous points aux préconisations du plan de maitrise sanitaire du Crous de Lyon par secteur : magasin.</li> </ul> <p>Partenaires internes : Chef de cuisine, cuisiniers et équipe de restauration du restaurant, directeur d'unité de gestion, équipe administrative du restaurant, service restauration et achats du Crous de Lyon.</p> <p>Partenaires externes : Fournisseurs du restaurant.</p>
<b>Qualités requises</b>	<p><b>Connaissances :</b>          Connaissance des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur appréciée,          Connaissance des règles des marchés publics appréciée.</p> <p><b>Savoir-faire :</b>          Capacité à utiliser des logiciels métiers          Connaissances techniques des matériels et produits d'entretien appréciée,          Connaissance des techniques de rangement et déstockage appréciée.</p> <p><b>Savoir-être :</b>          Aptitude à déléguer, rigueur, organisation, travail en collectif</p>
<b>Conditions particulières d'exercice</b>	<p>Fort niveau de fréquentation du restaurant (1600 usagers par jour)          Beaucoup de prestations de type traiteur          Travail en atmosphère froide (froid négatif et positif)</p>

## Pourquoi candidater au Crous de Lyon ?

### Des avantages sociaux

- Le remboursement d'une partie des frais de transport,
- Une contribution à la mutuelle,
- De nombreuses prestations d'action sociale sous conditions.

### La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

- Des droits à congés (à partir de 45 jours/an), modulation annuelle du temps de travail,
- En restauration : horaires de travail uniquement en semaine et le midi et congés universitaires,
- Télétravail sous conditions,
- Le Crous de Lyon s'engage pour le développement durable, la diversité, pour l'égalité professionnelle et contre toutes formes de discriminations.

### Une carrière dynamique

- Une mobilité interne proposée aux personnels,
- Un accompagnement personnalisé pour évoluer dans sa carrière : entretiens carrière, préparation concours, mobilité,
- Une formation continue riche et accessible.