



# RESPONSABLE D'APPROVISIONNEMENT

## Fiche de poste type - Répertoire des métiers

### Famille d'activités professionnelles spécifique aux CROUS: restauration

Référence dans les emplois ITRF

**BAP G**

**Emploi type : Technicien logistique (G4B48)**

Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS:

**Technicien ou agent de maîtrise (AM 6)**

#### Mission:

Responsable de la qualité de l'approvisionnement,  
Responsable des opérations matérielles et administratives (comptabilité-matières) relatives à la gestion des stocks de denrées alimentaires, de matériels et de fournitures.

#### Activités principales

- Assurer l'intérim du responsable du service approvisionnement,
- Possibilité d'encadrer une équipe,
- Responsable de la bonne tenue du magasin, tenir la comptabilité denrées, matériels, produits d'entretien, linge,
- Participer à la définition d'une politique d'achat,
- Participer à l'élaboration des documents techniques liés aux produits dans le cadre de la procédure d'achat des marchés publics,
- Assurer la tenue des stocks entrées-sorties,
- Interlocuteur des fournisseurs, passer notamment les commandes courantes,
- Connaître le seuil de réapprovisionnement et informer le chef de cuisine des marchandises manquantes,
- Réceptionner et contrôler les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),
- Collaborer à l'élaboration des menus avec le gestionnaire et le chef de cuisine,
- Participer au suivi de gestion comptable du restaurant,
- Suivre et veiller à la bonne exécution des marchés,
- Participer à la recherche de nouveaux produits,
- Veiller au nettoyage des locaux placés sous sa responsabilité,
- Veiller au respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur,

#### Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public

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 logistique dans le cadre de la restauration.

Dans les cas particuliers de 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 requises par celui-ci.

Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au *prorata temporis*.

**Compétences attendues (notamment pour le recrutement et l'affectation dans le réseau des œuvres):**

- Connaissance de la comptabilité-matières,
- Capacité à utiliser les logiciels métiers, lecture des codes,
- Connaissances techniques des matériels et produits d'entretien,
- Connaissance des techniques de rangement et déstockage,
- 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.

**Formations:**

- Comptabilité,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Formation sur les produits et denrées,
- En cas de besoin, permis B,
- Gestuelle et ergonomie,
- Utilisation des EPI,
- Economie d'énergie.

**Fiche de poste type**  
**Dispositions spécifiques aux fiches de poste individuelles**

**Référence dans les emplois ITRF**

**BAP G**

**Emploi type : Technicien logistique (G4B48)**

**Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS:**

**Technicien ou agent de maîtrise (AM 6)**

**Caractéristiques spécifiques du poste :**

Assurer les permanences des week-ends  
Assurer les remplacements pour le service du soir  
Participer à l'organisation des prestations traiteur

**Site:**

St Martin d'Hères

**Structures habituelles d'affectation :**

Restaurant Diderot  
Éventuellement tous les autres sites de l'unité de gestion Campus Est Restauration

**Rattachement administratif et fonctionnel :**

Unité de gestion Campus Est Restauration

**Caractéristique du régime indemnitaire :**