



## **Fiche de poste**

### **Technicien logistique G4B48**

#### **Responsable de l'approvisionnement**

Corps : **Technicien classe normale**

Nature du concours : **externe**

BAP : **G – Patrimoine, Logistique, Restauration et Prévention**

Emploi-type : **Technicien logistique**

Nombre de postes offerts : **1**

Localisation du poste : **CROUS de NICE-TOULON**

#### **Missions principales :**

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 :**

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.

**Positionnement hiérarchique :**

Sous l'autorité du directeur de l'unité de gestion

**Compétences attendues :**

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.