



Fiche de poste

Responsable d'approvisionnement (H/F)

Poste à temps complet	
Localisation : Unité de gestion d'Annecy– 3 chemin de Bellevue – 74940 Annecy le Vieux	

Environnement

<p>Le Crous Grenoble Alpes, établissement public administratif relevant du Ministère de l'enseignement supérieur et de la Recherche, agit au quotidien pour l'amélioration des conditions de vie des 100 000 étudiants de l'académie de Grenoble au travers de la gestion des aides directes (bourses sur critères sociaux, autres aides financières, accompagnement social), de l'hébergement et de la restauration étudiante, de l'action culturelle et l'appui aux initiatives étudiantes. Doté d'un budget de plus de 50 M€ (hors bourses sur critères sociaux), il compte 572 personnels, fonctionnaires et agents sous contrat de droit public, sur les cinq sites universitaires de Grenoble, Valence, Chambéry, le Bourget, Annecy.</p>	
Domaine d'activité	Vie étudiante
Missions de l'unité de gestion d'Annecy	L'unité de gestion d'Annecy est mixte avec des activités en restauration et en hébergement, elle est composée de 4 résidences universitaires, de 3 cafétérias et d'un restaurant universitaire.

Poste

Fonction	Responsable d'approvisionnement
Missions	Placé(e) sous la responsabilité du chef de cuisine, vous serez responsable de la qualité de l'approvisionnement et responsable des opérations matérielles et administratives (comptabilité-matières) relatives à la gestion des stocks de denrées alimentaires, de matériels et de fournitures.
Activités principales	<ul style="list-style-type: none">• Encadrement d'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, faire des inventaires• Interlocuteur des fournisseurs, passer notamment les commandes courantes,• Connaître le seuil de réapprovisionnement et informer le chef de cuisine des marchandises manquantes,• Réceptionner, contrôler et ranger les marchandises (aspect qualitatif et quantitatif),• Collaborer à l'élaboration des menus avec le DUG et le chef de cuisine,

	<ul style="list-style-type: none"> • Participer au suivi de gestion comptable du restaurant et des cafétérias, respecter le budget alloué • Suivre et veiller à la bonne exécution des marchés, • Participer à la recherche de nouveaux produits, • Veiller et participer au nettoyage des locaux placés sous sa responsabilité, • Veiller au respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur, • Veiller et possibilité d'effectuer les livraisons des cafétérias et des prestations exceptionnelles • Assurer la traçabilité
Missions transversales	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilité d'assurer un renfort en restauration : service, tenue de caisse ... • Possibilité de se voir confier toute tâche de logistique dans le cadre du service de restauration • Mise à jour et mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire

Compétences

Compétences requises	<p>Compétences techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance de la comptabilité-matières, • Capacité à utiliser les logiciels métier, • 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. • maîtrise de l'outil informatique • permis B <p>Compétences organisationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rigueur et organisation • Gérer les imprévus • Faire preuve de réactivité • Autonomie tout en sachant alerter en cas de difficulté <p>Compétences relationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travail en équipe : coopération avec les autres agents, capacité à relayer les informations importantes, esprit d'entraide et partage des savoirs techniques • Discrétion et réserve
Conditions d'exercice de l'activité	<p>Emploi du temps organisé en fonction de la saisonnalité de l'activité. Poste qui comporte le port et la manutention de charge Exposition au froid.</p>



Pourquoi candidater au Crous Grenoble Alpes

Un établissement engagé

- Pour le service aux usagers
- Pour l'égalité des chances
- Pour la transition écologique

Une carrière dynamique

- Le développement et le renforcement des compétences via une offre de formation professionnelles riche et accessible
- L'accompagnement des projets d'évolutions professionnelle

La conciliation de la vie personnelle et professionnels

Emploi du temps en fonction de la saisonnalité de l'activité.

Des avantages sociaux

- Offre d'action sociale diversifiée (repas, frais médicaux, activités culturelles ou sportives, frais de garde d'enfant, frais d'hébergement pendant les vacances, chèques de rentrée scolaire et de fin d'année).
- Une contribution à la mutuelle / aux frais de transport et participation aux frais de « mobilité douce ».