



FICHE DE POSTE

TECHNICIEN-NE LOGISTIQUE

Corps et grade BAP Emploi Type	ITRF – Technicien de Recherche et de Formation de classe normale G : Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention Technicien-ne logistique
Localisation du poste	CROUS de LILLE NORD PAS DE CALAIS
Rattachement hiérarchique	Directeur de l'Unité de Gestion (restaurant ou résidence universitaire)

Présentation du CROUS de Lille	<p>Au sein du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation (MESRI), le Centre national des œuvres universitaires et scolaires (Cnous) et les 26 Centres régionaux des œuvres universitaires (Crous) constituent un réseau dont la mission sociale s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants : accompagnement social et financier (bourses sur critères sociaux, aides financières, service social), logement, restauration, vie de campus.</p> <p>Leur ambition est d'apporter aux 2,6 millions d'étudiants les mêmes chances d'accès et de réussite dans l'Enseignement supérieur : recherche d'emplois temporaires, vie de campus, accueil des étudiants étrangers, etc. Ils interviennent en relation avec de nombreux partenaires.</p> <p>Le Crous de Lille-Nord-Pas-de-Calais est doté d'un budget de 68 millions d'euros et d'un dispositif de 810 emplois.</p> <p>Les activités de restauration et de logement sont assurées au sein de différentes unités de gestion, dont 43 résidences, 24 restaurants, 43 cafeterias, réparties sur 2 départements.</p> <p>L'offre de logement s'élève à 9935 logements, le nombre annuel de repas servis s'élève à environ 3 millions. L'académie accueille 180 338 étudiants environ dont 56 065 boursiers sur critères sociaux.</p>
---------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FICHE DESCRIPTIVE DU POSTE

Description	<p>Il/elle gère l'activité relative à son domaine technique d'activité. En tant que manager de proximité, il encadre et coordonne l'activité et les interventions d'une équipe logistique au sein d'une Unité de Gestion (restaurant ou résidence universitaire). Il assure un rôle de conseil auprès de sa hiérarchie.</p> <p>Dans le domaine de la restauration, il est le Responsable de l'approvisionnement.</p>
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Missions et activités	<ul style="list-style-type: none"> • Planifier, encadrer et coordonner les activités d'une équipe en matière logistique et technique En restauration, l'équipe est composée des agents d'approvisionnement et des livreurs. • Gérer les stocks, suivre les entrées / sorties, passer des commandes • Contrôler les livraisons des fournisseurs et vérifier le service fait des prestataires extérieurs • Assurer la gestion matérielle et administrative du domaine d'activité • Respecter et faire respecter le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur <p><u>Spécificités en restauration :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborer à l'élaboration des menus avec le gestionnaire et le chef de cuisine • Tenir la comptabilité denrées, matériels, produits d'entretien, linge
------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

COMPETENCES ET FORMATION	
Niveau de diplôme si recrutement externe	A minima niveau IV – Baccaauréat
Compétences requises :	<p><u>Connaissances :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techniques de management • Règles d'hygiène et de sécurité, et d'utilisation des EPI • Procédures de nettoyage et de désinfection • Techniques de rangement, de stockage et de déstockage • Notions en marchés publics • Connaissance de la comptabilité matières (pour les postes en restauration) • Règles et normes de sécurité et d'hygiène alimentaire (pour les postes en restauration) <p><u>Compétences opérationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Coordonner et superviser l'activité d'une équipe • Utiliser les outils bureautiques et les logiciels métier <p><u>Compétences comportementales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aptitude à l'encadrement et au management • Sens de l'organisation et rigueur • Ecoute et pédagogie

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 service et d'entretien.

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*.