



Fiche de poste

Catégorie B
Concours Interne ITRF
BAP G – G4B48

Description du concours :

Corps : Technicien de recherche et formation – classe normale

Nature du concours : Interne

Branche d'activité professionnelle – BAP G : Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention

Emploi-type : Technicien logistique – **G4B48**

RÉFérentiel des Emplois-types de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur – **REFERENS III** :
<https://data.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pages/referens>

Description de l'employeur :

Le CROUS Lorraine est un établissement public administratif, qui gère :

- 25122 étudiants boursiers sur critères sociaux (sur une totalité de 86440 étudiants en Lorraine).
- 16 restaurants universitaires (2,3 millions de repas servis)
- 20 résidences universitaires (7142 logements)

Les missions du CROUS de lorraine : Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles.

Description du poste :

Technicien en logistique (H/F)

Localisation du poste :	Crous Lorraine
Missions :	Placé sous l'autorité du chef de service ou du directeur de l'unité de gestion, l'agent gère l'activité relative à son domaine technique d'activité, encadre et coordonne l'activité et les interventions d'une équipe logistique au sein d'une unité de gestion.
Activités principales :	<ul style="list-style-type: none">• Sous l'autorité du gestionnaire, planifier, encadrer et coordonner le travail des personnels• Peut participer à l'élaboration de l'emploi du temps de l'équipe



Fiche de poste

Catégorie B
Concours Interne ITRF
BAP G – G4B48

	<ul style="list-style-type: none">• Établir l'état des présences et le relevé des absences (possibilité d'être consulté sur les besoins en personnels)• Gérer les stocks, suivre les entrées / sorties, passer des commandes• Assurer l'interface et le suivi technique des prestations avec les entreprises intervenant sur site dans son domaine d'activité.• Participer à la planification, au contrôle et à la réception des travaux• Participer à la définition des besoins en matériels, produits et équipements• Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur• Possibilité de participer aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile• Assurer la gestion matérielle et administrative du domaine d'activité• Vérifier la propreté des lieux et installations• Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
Compétences attendues :	<p>Connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Techniques de management✓ Méthodologie de la logistique✓ 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>Compétences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Savoir rendre compte✓ Coordonner et superviser l'activité d'une équipe✓ Utiliser les outils bureautiques et les logiciels métier <p>Compétences comportementales :</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Aptitude à l'encadrement et au management✓ Sens de l'organisation et rigueur✓ Ecoute et pédagogie
Conditions particulières d'exercice	<ul style="list-style-type: none">• Grande disponibilité, interventions d'urgence possibles• Interactions indispensables avec l'ensemble des interlocuteurs tant en interne qu'en externe