

Recrutement par concours Technicien de classe normale de recherche et de Formation

Session 2026

Emploi-type ITRF : « **Technicien-ne logistique** »
TECH (G4B48)

Nature du concours : Externe

Branche d'Activités Professionnelles (B.A.P) : G

« Patrimoine immobilier, Logistique, Prévention »

Nombre de poste : 1

Localisation du poste : Montpellier

Fiche de poste

Contexte

Le Crous de Montpellier Occitanie est un établissement public administratif qui a pour mission d'accompagner les étudiants dans la réussite de leurs études.

Le budget de l'établissement s'élève à 70 M€ (crédits de paiement).

600 personnes sont au service de près de 110 000 étudiants dans les domaines de l'hébergement de la restauration, de l'action sociale et l'action culturelle.

Le parc de logement mis à la disposition des étudiants comprend plus de 10 354 lits au sein de 7 cités et 33 résidences universitaires.

3 millions de repas sont servis au sein des 37 structures de restaurations que compte l'établissement

(restaurants, cafétérias, brasseries...)

Plus de 130 M€ sont versés annuellement sous forme de bourses à 38 000 étudiants. Le Crous de Montpellier-Occitanie couvre les 5 départements de l'académie de Montpellier : l'Aude (11), le Gard (30), l'Hérault (34), la Lozère (48) et les Pyrénées Orientales (66).

Le poste proposé est situé dans un restaurant universitaire de Montpellier.

Missions

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

- ✓ 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.

Connaissances

- ✓ Méthodologie de la logistique (connaissance générale)
- ✓ Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (notion de base)
- ✓ Marchés publics (notion de base)
- ✓ Connaissances budgétaires générales (notion de base)
- ✓ Méthode HACCP (notion de base)
- ✓ Sécurité incendie dans les ERP (notion de base)
- ✓ Les équipements d'alarme et de surveillance (notion de base)
- ✓ Le risque chimique y compris les conditions de stockage (notion de base)
- ✓ Le développement durable (notion de base)
- ✓ Maîtrise du service fait

Compétences opérationnelles

- ✓ Connaissance de la comptabilité-matières,
- ✓ Capacité à utiliser les logiciels métiers, bureautique, 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.

Compétences comportementales

- ✓ Rigueur / Fiabilité
- ✓ Sens de l'initiative
- ✓ Sens de la confidentialité
- ✓ Savoir rendre compte

Conditions particulières d'exercice

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 d'entretien ainsi que, le cas échéant, les missions de base nécessaires au fonctionnement du service de 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 grade de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formations 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 peut être versé au *pro rata temporis*.