



# Fiche de poste

## OPERATEUR LOGISTIQUE

Corps : <b>ATRF</b>	Contractuel du 01/03/2026 au 31/08/26
Poste vacant au : 01/03/2026 Susceptible d'être vacant au :	Quotité : <b>100%</b>
Groupe IFSE :	Logement : <b>Oui</b>
Localisation : Site de Pointe à Pitre	
Durée hebdomadaire de travail : <b>35 heures</b>	

### Environnement

Domaine d'activité	Vie étudiante (hébergement)
Missions	<ul style="list-style-type: none"><li>- Maintien en état de propreté des locaux, mobiliers et matériels,</li><li>- Participe à l'activité de l'hébergement ou des services.</li><li>- Assurer la maintenance permanente du fonctionnement des installations et des locaux.</li></ul>

### Poste

Fonction	Exécuter un ensemble d'activité qui concourent au bon fonctionnement d'une structure dans le domaine suivants : accueil physique, entretien des locaux et des équipements
Description du poste	Poste basé à Pointe à pitre à Fouillole avec interventions possibles à Bergevin.
Rattachement hiérarchique	DUG hébergement / Directeur de site
Principales activités	<ul style="list-style-type: none"><li>-Exécuter les travaux de nettoyage et d'entretien des locaux et équipements,</li><li>-Effectuer la manutention des mobiliers, des matériels et des produits,</li><li>-Veiller au bon état des locaux, des biens et du matériel et informer les responsables,</li><li>-Jouer un rôle de sensibilisation au respect de la propreté,</li><li>-Assurer les états des lieux d'entrée et de sortie,</li><li>-Possibilité d'assurer le service des poubelles,</li><li>-Appliquer les règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail en vigueur,</li><li>-Veiller à l'application des mesures d'économie d'énergie,</li><li>-Participer à l'écoute des étudiants et à la qualité de leur accueil.</li><li>-Surveiller l'état de bon fonctionnement des installations,</li><li>-Etablir une demande d'intervention directe, soit une demande d'intervention spécialisée,</li><li>- Assurer les interventions de premier niveau,</li><li>- Entretenir les installations extérieures,</li><li>- Participer également en cas de besoin à toutes manutentions lourdes,</li><li>- Effectuer les travaux préparatoires aux interventions spécialisées,</li><li>- Relever les compteurs, effectuer les réglages simples,</li><li>- Possibilité de gérer les stocks (outils et matériaux) et procéder à l'évaluation quantitative des besoins en matériels,</li><li>- Entretenir l'outillage utilisé et l'atelier,</li><li>- Remettre les locaux en état après son intervention,</li><li>- Assurer un rôle de sensibilisation au respect de la sécurité, des installations, et des économies d'énergie,</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer des améliorations de fonctionnement,</li> <li>- Possibilité d'assurer les états des lieux d'entrée et de sortie.</li> <li>- Possibilité d'assurer le service des poubelles et leur nettoyage.</li> </ul>
<b>Conditions d'exercice de l'activité</b>	<p><u>Champs des relations : autres services de l'établissement</u>  <u>Télétravail : Non</u>  <u>Astreintes : Oui</u>  <u>Déplacements : oui</u>  <u>Logement de fonction : Oui</u>  <u>Autres :</u>          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 restauration ou des autres services. 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 requise par celui-ci. Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinaires occupées par l'agent lui est versé au prorata temporis</p>

## Compétences

Connaissances	Savoir-faire	Savoir-être
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Connaissance et utilisation des produits, matériels et techniques de nettoyage,</li> <li>-Connaissance du type de surface et des objets à traiter,</li> <li>-Connaissance des techniques de manutention,</li> <li>-Maîtrise du maniement des matériels de cuisine et de nettoyage (manuels et automatiques),</li> <li>-Connaissance des règles d'hygiène de santé et sécurité au travail en vigueur.</li> <li>Connaissances techniques de base aux métiers du bâtiment,</li> <li>- Connaissance des règles de conformité et d'hygiène, de santé et de sécurité au travail en vigueur,</li> <li>- Connaissance des techniques de manutentions lourdes,</li> <li>- Connaissance approfondie des différents réseaux de fluides de l'établissement et du dispositif d'économie d'énergie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Mettre en œuvre les techniques de nettoyage</li> <li>-Appliquer les normes, procédures et règles</li> <li>-Travailler en équipe</li> <li>-Savoir planifier et respecter les délais</li> <li>-Accueillir et prendre des messages</li> <li>- Habilitation électrique,</li> <li>- Economie d'énergie,</li> <li>- Formation technique générale,</li> <li>- Gestuelle et ergonomie,</li> <li>- Hygiène, santé et de sécurité au travail.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Maitrise de soi</li> <li>-Sens de l'organisation</li> <li>-Capacité d'adaptation</li> </ul>

## Contacts

Personne à contacter pour plus d'informations :  
**Sylvain BREDON**

0590 89 88 90 - 0590 32 83 27- 0690 74 16 16

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation, d'un curriculum vitæ, doivent parvenir au plus tard le 20 février 2026 à : [drh@crous-antillesguyane.fr](mailto:drh@crous-antillesguyane.fr)  
 Mettre en copie : : [sylvain.bredon@crous-antillesguyane.fr](mailto:sylvain.bredon@crous-antillesguyane.fr)

