

Fiche de poste

FONCTION : Directeur(trice) du site de restauration de la DOUA – Crous de Lyon

Catégorie : A	Titulaires et contractuels
Référence ITRF : Ingénieur d'étude	Référence DAPOOUS :
Poste vacant le : juillet 2024	Poste à temps plein
Localisation du poste : Site Lyon Tech La Doua à Villeurbanne	

Environnement

Le Crous de Lyon, est un établissement public administratif, opérateur de l'Etat, régi par le décret n° 2016-1042 du 29 juillet 2016 relatif aux dispositions règlementaires des livres VIII et IX du code de l'éducation, notamment les articles 2822-1 à 2822-5. Il accompagne la vie étudiante dans l'académie de Lyon.

Le Crous de Lyon est doté d'un budget de fonctionnement qui représentait pour l'exercice 2024, environ 70M€ auxquels s'ajoutent 16M€ d'investissements. Les effectifs de la structure sont de 669 ETPT.

Le Crous sert un peu plus de 4 millions de repas par an, par l'intermédiaire d'un réseau de 39 structures de restauration (restaurants et cafétérias). Il gère près de 9900 lits répartis au sein de 43 résidences universitaires. Il intervient au service des étudiants situés sur les trois départements de l'académie de Lyon (Rhône, Loire, et Ain).

Le Crous de Lyon exerce ses missions d'amélioration des conditions de vie des étudiants et de lutte contre la précarité étudiante dans le cadre d'un partenariat étroit avec les établissements d'enseignement supérieur et leur regroupement, ainsi qu'avec les collectivités territoriales, en particulier les métropoles de Lyon et Saint-Etienne.

Effectifs	669
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Fonction	Directeur(trice) d'un secteur de restauration comprenant une cuisine centrale, un restaurant universitaire et 4 cafétérias.
Description du poste	<p>Mission :</p> <p>Assure le pilotage de la gestion matérielle, financière et administrative du site ainsi que la gestion des ressources humaines qui s'y rattachent. Organise et coordonne le fonctionnement régulier et continu des services administratifs et techniques.</p> <p>Activités principales :</p> <p>→ <u>Fonctionnement des structures</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pilote le fonctionnement des structures : organisation, approvisionnements, distribution. <p>→ <u>Gestion et encadrement du personnel</u> :</p> <p>→ <u>Gestion du budget</u> : élaboration du budget du site selon des objectifs annuels et pluriannuels, suivi des dépenses engagées et des recettes constatées ; suivi des indicateurs et des tableaux de bord (contrôle de gestion). Suivi et respect du coût denrée. Proposer un plan pluriannuel des investissements et en assurer le suivi.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> → <u>Gestion matérielle et financière</u> : pilotage de la logistique matérielle et financière, maintenance des structures, suivi des contrats et marchés. → <u>Mise en oeuvre des règles d'hygiène et de sécurité</u> : tenue des registres prévus par la réglementation, veille sécuritaire auprès de la direction du CROUS. → <u>Mise en oeuvre des règles HACCP en restauration collective.</u> → <u>Assurer une concertation permanente avec les encadrants du secteur afin de maintenir la qualité de service aux usagers.</u> → Assurer les relations avec les partenaires universitaires de l'établissement. → <u>Organisation des prestations traiteurs</u> : pilotage de l'activité traiteur du site. → <u>Responsable en matière de sécurité</u> contre les risques d'incendie, de panique et prévention des risques professionnels → <u>Assurer la veille sociale</u> sur le site et la communication avec les organisations syndicales
<p>Qualités requises</p>	<p>Technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des règles de gestion financière et comptable, des logiciels informatiques spécifiques, de la réglementation en matière d'hygiène (respect des règles HACCP) et de sécurité. Expertise du domaine d'activité. Prévention et gestion des conflits ou situations sensibles. Connaissances juridiques générales. Conduire une négociation. - Management. - Conduite de projet. <p>Savoir-être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disponibilité, réactivité, adaptabilité, capacité d'anticipation, rigueur, fiabilité, sens du relationnel et de la hiérarchie. <p>Encadrement d'équipe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise des méthodes de direction, d'animation d'équipe.
<p>Environnement professionnel</p>	<p>Partenaires internes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Direction du CROUS, services centraux, agence comptable, directeurs de restaurants et de résidences <p>Partenaires externes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Université Lyon 1, Université de Lyon, enseignants, étudiants, partenaires de conventions, associations étudiantes, service vétérinaire, fournisseurs, Médecine du travail <p>Les moyens / ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Moyens en personnels</u> : Fonctions ouvrières : 40 ETP Fonctions administratives : 4 ETP - <u>Moyens financiers</u> : Budget dépenses : 2 450 100 € - Chiffre d'affaires : 1 891 180 € - <u>Patrimoine</u> : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ 1 restaurant (770 places), 4 cafétérias (684 places) ⇒ Cuisine centrale : production annuelle de 160 000 plat complet individuel ; 400 000 multi portions et 120 tonnes de légumes

	Les contraintes particulières de travail : <ul style="list-style-type: none">- Diversité des structures.- Disponibilité.- Temps de présence adapté au fonctionnement du site.
Conditions particulières d'exercice	<p>La cuisine centrale élabore des productions variées, livrées en liaison froide dans les restaurants et cafétérias universitaires du Crous de Lyon.</p> <p>Cette structure innovante a été conçue pour produire une alimentation de qualité et équilibrée, tout en répondant aux enjeux de la transition écologique.</p> <p>Elle intègre notamment un atelier de fraîche découpe, permettant de travailler des produits frais, de saison et d'origine locale.</p> <p>Les productions sont variées :</p> <ul style="list-style-type: none">- Légumes frais prêts à cuire (3 à 4 tonnes par jour)- Plats complets individuels (4000 par semaine)- Multi portions en format GN ½ en liaison froide

Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être envoyées à l'adresse suivante : recrutement@crous-lyon.fr

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :

- Pour la partie technique Mélanie DESBAN ou Thierry PHILIPPE : melanie.desban@crous-lyon.fr; thierry.philippe@crous-lyon.fr
- Pour la partie administrative Estelle DE BELLEFON : estelle.de-meric-de-bellefon@crous-lyon.fr

Dans le cadre du poste pour lequel vous candidatez, des informations concernant vos données personnelles sont nécessairement traitées par le service Ressources Humaines du Crous de Lyon aux fins d'examiner votre candidature. Ces données seront conservées pendant un délai de deux ans.

Conformément aux dispositions de la loi informatique et libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée (ci-après « Loi Informatique et Libertés »), vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles vous concernant, ainsi que du droit de définir des directives concernant le sort de vos données après votre décès. Vous disposez en outre du droit de solliciter une limitation du traitement, d'un droit à l'oubli et à l'effacement numérique, et du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et Libertés (CNIL)

Vous pouvez exercer vos droits sur vos données, sur simple demande, auprès du Délégué à la Protection des Données du Crous de Lyon, à l'adresse suivante : dpo@crous-lyon.fr.

Si vous souhaitez avoir plus d'informations, vous pouvez consulter la politique de protection des données sur le site internet du Crous de Lyon. (<https://www.crous-lyon.fr/wp-content/uploads/sites/33/2021/04/Crous-de-Lyon-Politique-protection-donnees.pdf>)