



Fiche de poste

DIRECTEUR D'UNITE DE GESTION RESTAURATION H/F

Catégorie : A	Groupe RIFSEEP : 2
Poste à pourvoir le :	Ouvert aux contractuels :
Localisation du poste : CROUS de Lille	

Environnement

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 vingt-six 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.

Ces établissements constituent un réseau dont la mission sociale (bourses sur critères sociaux, aides financières) s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants (restauration, logement, culture...).

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.

Le Crous de Lille-Nord-Pas-de-Calais est doté d'un budget de 53 millions d'euros et d'un dispositif de 826 emplois.

Les activités de restauration et de logement sont assurées au sein de 62 unités de gestion dont 43 résidences, 24 restaurants, 43 cafeterias et, réparties sur 2 départements. 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.

Effectifs du CROUS de Lille	1100 salariés
Domaine d'activité	Opérateur vie étudiante
Missions	Le/la directeur.trice d'unité de gestion met en œuvre la politique en matière de restauration impulsée par la direction du CROUS. Il/elle veille à l'amélioration des conditions d'accueil des étudiants.

Poste

Fonction	Directeur d'Unité de Gestion Restauration
Description	<p>Sous la direction du responsable de site, le Directeur du restaurant est le/la responsable de l'établissement dans le respect de la réglementation, il/elle prévoit la mise en œuvre des prestations, contrôle leur réalisation, gère le budget et encadre le personnel de la structure dont il a la responsabilité.</p>
Missions	<p><u>Mise en œuvre de la politique de l'établissement :</u></p> <p>Travailler en lien avec les responsables universitaires et développer les partenariats ;</p> <p>Mettre en place la concertation avec les étudiants et veiller à la satisfaction de leurs besoins par la mise en place d'enquêtes ;</p> <p>Analyser la demande des usagers et proposer une offre de service qui tient compte du site dans sa globalité ;</p> <p>Veiller à développer l'attractivité du restaurant notamment en améliorant la qualité de l'accueil, le confort, la décoration, l'animation culturelle.</p> <p><u>Gestion budgétaire :</u></p> <p>Proposer au directeur du CROUS le cadre budgétaire (en dépenses et en recettes) du restaurant ;</p> <p>Déterminer, dans son cadre budgétaire, les objectifs annuels ou pluriannuels en matière d'équipement, de maintenance et de rénovation de ses structures ;</p> <p>Assurer la gestion matérielle et financière.</p> <p><u>Réglementation/ Restauration :</u></p> <p>Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité ;</p> <p>Tenir les registres prévus par la réglementation et tenir régulièrement informé le Directeur Général du CROUS de l'état de la sécurité de sa structure ;</p> <p>Choisir les menus en collaboration avec le chef de cuisine et le responsable de l'approvisionnement.</p> <p><u>Management :</u></p> <p>Encadrer et coordonner l'ensemble du personnel afin d'assurer un service de qualité aux usagers ;</p> <p>En lien avec l'encadrement intermédiaire (Chef de cuisine et Responsable d'approvisionnement), préparer et suivre l'emploi du temps annuel des personnels de sa structure ;</p> <p>Gérer l'organisation, de l'approvisionnement, de la production, de la distribution et de la vente des prestations dans les différentes structures (restaurant et le cas échéant, brasserie ou cafétérias).</p>
Contraintes	<p>Contraintes liées au calendrier universitaire.</p> <p>Réalisation d'astreintes administratives</p>



Profil recherché

Compétences	Connaissances : <ul style="list-style-type: none">• Connaissance en matière de gestion financière et comptable• Connaissance des règles d'hygiène et sécurité en matière d'hébergement et d'accueil du public• Organisation des Crous• Notions en matière de marchés publics• Outils informatique et bureautique (Office 365, Excel, logiciels divers...)
	Compétences opérationnelles : <ul style="list-style-type: none">• Aptitudes avérées au management• Sens de la communication et pédagogie• Mise en œuvre des procédures et des règles• Utilisation des logiciels spécifiques à l'activité• Conduite de projets
	Compétences comportementales : <ul style="list-style-type: none">• Sens du service public• Esprit d'équipe• Rigueur• Réactivité• Aisance relationnelle• Autonomie et organisation

Contacts

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être envoyées à l'adresse suivante :

Suéva LEROUGE
Directrice des Ressources Humaines
recrutements@crous-lille.fr