

Descriptif de poste SESSION 2022

Corps : Ingénieur d'études - IGE

Nature du concours : Externe

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

Emploi-type : Chargé-e d'exploitation d'un groupement de restauration – **G2B44**

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

Fonction exercée : Directeur-trice de restauration multi-sites

Nombre de poste offert : 1

Établissement :

CROUS – 1 quai du maire Dietrich – CS 50168
67004 STRASBOURG CEDEX

Localisation du poste : Restaurant universitaire de Paul APPELL – 23 rue du Jura 67000 STRASBOURG

Environnement

Le Crous de Strasbourg est un établissement public administratif dont les missions sont l'hébergement (5240 chambres et studios), la restauration, l'allocation de bourses (58M€), la culture...

Pour plus d'informations : www.crous-strasbourg.fr

Effectifs	446 ETP
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Mission	Diriger un groupement de restauration, avoir la responsabilité de la production et de la distribution des prestations de restauration dans le ou les sites concernés.
Activités principales	<ul style="list-style-type: none">- Définir, mettre en place et coordonner l'organisation d'une unité de restauration- Contrôler l'application des procédures en matière d'hygiène alimentaire (HACCP)- Définir et mettre en place la gestion matérielle et financière, en assurer l'équilibre budgétaire- Concevoir des tableaux de bord d'indicateurs de suivis (financiers, satisfaction des usagers, qualité...)- Proposer des objectifs annuels ou pluriannuels en matière d'équipement, de maintenance et de rénovation des structures- Participer à l'élaboration du schéma directeur de la restauration et à son application à l'établissement- Représenter le chef d'établissement lors des visites des services extérieurs de contrôle (services vétérinaires et commissions de sécurité)- Participer aux commissions de marchés et organiser des tests de produits- Suivre la réalisation des programmes de rénovation et de construction- Assurer la concertation avec les usagers (enquêtes qualité, satisfaction) et les partenaires institutionnels- Développer l'attractivité de sa ou ses structures (qualité de l'accueil, confort, décoration, organisation d'animations...)
Compétences / Connaissances / Qualités	<ul style="list-style-type: none">- Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance approfondie)- Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (connaissance approfondie)- Réglementation sécurité incendie (connaissance générale)- Procédure de gestion des ressources humaines (connaissance générale)- Marchés publics (connaissance générale)- Objectifs et projets de l'établissement (connaissance approfondie)- Principe de fonctionnement des organisations (connaissance approfondie)- Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie)- Marketing (notion de base)- Langue anglaise : B1 à B2 (cadre européen commun de référence pour les langues)- Encadrer / Animer une équipe (expert)- Piloter les processus (expert)- Élaborer un cahier des charges (expert)- Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité (maîtrise)- Transmettre des informations (maîtrise)- Sens de l'organisation- Sens relationnel- Sens de l'initiative
Conditions particulières d'exercice	Horaires : - Variabilité des horaires de travail possible - Travail le week-end et (ou) le soir possible selon planning.