

Directeur.trice de la restauration du Crous de La Réunion et de Mayotte H/F

Ref : 2024-1450717

Fonction publique

Fonction publique de l'État

Employeur

Crous de La Réunion et de
Mayotte

Crous de La Réunion et de
Mayotte

Localisation

Sainte-Clotilde - site nord La
Réunion

Domaine : Direction et pilotage des politiques publiques

Date limite de candidature : 03/02/2024

Nature de l'emploi

Emploi ouvert aux titulaires et aux contractuels

Expérience souhaitée

Expert

Rémunération

(fourchette indicative pour les
contractuels)

Non renseigné

Catégorie

Catégorie A (cadre)

Management

Oui

Télétravail possible

Oui

Vos missions en quelques mots

Sous l'autorité hiérarchique de la direction générale du Crous et directement du directeur adjoint, il/elle assurera le pilotage, la coordination et l'animation de la restauration universitaire notamment en matière de modernisation de l'offre et des structures pour en améliorer l'attractivité.

Il/elle encadrera hiérarchiquement les DUG et/ou fonctionnellement les responsables de sites dans le domaine de la restauration.

Il/elle apportera en outre à l'équipe de direction ou aux services de l'établissement des informations quantitatives et qualitatives, une aide au pilotage, pour la mise en œuvre de la stratégie de l'établissement, en vue d'optimiser la gestion de ce dernier dans un objectif de performance.

Missions générales du poste :

Le/la directeur-directrice de la restauration est chargé-e de la coordination de l'activité de restauration du Crous qui comprend 3 unités de gestion et un site distant (Resto' U, cafétérias, distribution automatique, restauration agréée), implantés à La Réunion et à Mayotte et harmonise les activités des pôles restauration.

Le/la directeur-directrice de la restauration anime ce réseau qui représente plus de 1.5 millions de chiffre d'affaires par an.

Il/elle met en œuvre la stratégie de la direction générale du Crous en matière de restauration.

Profil recherché

Développement des attendus :

Sous l'autorité du directeur adjoint du Crous de la Réunion et de Mayotte, les missions du directeur-directrice de la restauration sont les suivantes :

- Participe et met en œuvre la politique de restauration définie par la direction générale.
- Suit et participe avec la direction du patrimoine immobilier aux projets de développement et/ou de restructuration/réhabilitation.
- Conseille et assiste les directeurs d'unités de gestion et de sites et contribue au renforcement du professionnalisme des équipes.
- Conseille et assiste les chefs de cuisine, responsables des approvisionnements et d'unités de distribution.
- Entretient les relations, aux côtés de la direction, avec les partenaires de l'établissement (universités, écoles, collectivités...) et peut être amené à représenter la direction auprès de partenaires internes et externes.
- Participe aux différents comités, commissions ou instances en fonction de l'ordre du jour, ainsi qu'aux séminaires hébergement et salons professionnels.
- Met en place (avec le service des marchés) une politique d'achats alimentaires optimisée et cohérente en lien avec la mise en œuvre du marché local.
- Met en place une politique de maîtrise des coûts en liaison avec le service du contrôle de gestion, les directeurs de sites et organise des réunions de suivi.
- Gère et développe la restauration agréée sur La Réunion et sur Mayotte.
- Met en place une démarche qualité et développement des outils de mesure de satisfaction des usagers.
- Participe et collabore à l'ensemble des groupes de travail et de réflexion sur la restauration.
- Anime et organise les commissions de restauration.

- Propose et impulse des actions de formations en lien avec la restauration.
- Détermine des objectifs annuels et pluriannuels en matière d'équipement et de maintenance des structures inscrits au programme pluriannuel de maintenance.
- Assure le suivi des investissements en matériels des structures.
- Déploie, avec le service communication, des techniques appropriées et de marketing permettant le développement de l'activité restauration et l'amélioration de son image auprès des usagers et des partenaires du Crous.
- Participe au recrutement des personnels du Crous.
- Harmonise les prestations et élabore la politique tarifaire.
- Assure le suivi des conventions de restauration avec les établissements.
- Participe à la transition écologique dans le domaine de la restauration.
- S'engage et engage l'établissement dans la démarche "Mon restau responsable".
- Elabore et assure le suivi du schéma directeur de la restauration.
- Assure le suivi et les mises à jour du plan de maîtrise sanitaire.
- Etablit les demandes d'agrément sanitaires auprès des services de la DAAF.
- Peut être amené à animer et piloter des groupes de travail dans une démarche de gestion de projet.

Niveau d'études minimum requis

Niveau

Niveau 7 Master/diplômes équivalents

Compétences attendues

- Connaissance de la restauration étudiante et du réseau des œuvres
- Connaissance des méthodes d'animation d'équipe et des dispositions réglementaires applicables aux personnels
- Maîtrise de l'outil informatique, notamment des applications spécifiques de la restauration universitaire et utilisées dans le réseau des œuvres (VEM, GARONE, BNA, Logica 2, SID, W3)
- Maîtrise la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Connaissance de la gestion financière et comptable et des marchés publics
- Connaissance des lois EGALIM et AGEF
- Réelle capacité à comprendre les enjeux du pilotage d'un établissement public
- Aptitude au conseil, à l'aide à la décision et à l'élaboration d'un dispositif de contrôle et d'évaluation de la performance
- Capacité de synthèse
- Élaborer des éléments de langage
- Appétence pour la stratégie, le marketing, l'accompagnement au changement

- Sens aigu du service public.
- Réactivité et grande disponibilité
- Capacité de prospective, créativité et inventivité
- Rigueur / fiabilité
- Discrétion et loyauté
- Capacité à mener des projets
- Sens relationnel développé

Langues

Anglais

Intermédiaire ou de survie

Éléments de candidature

Documents à transmettre

Pour postuler à cette offre, l'envoi du CV et d'une lettre de motivation est obligatoire

Personne à contacter

ophelie.coupaye@crous-reunionmayotte.fr

À propos de l'offre

Informations complémentaires

RIFSEEP : IFSE Groupe 1

POSTE NON LOGE

MODALITES DE CANDIDATURE : Les candidatures, accompagnées d'un curriculum-vitae, d'une lettre de motivation, d'une copie du dernier arrêté d'avancement d'échelon, des deux derniers comptes rendus d'entretien professionnels doivent parvenir, pour le vendredi 3 février 2024, par mël à :

Monsieur le directeur général du Crous de La Réunion et de Mayotte

Mël : recrutement@crous-reunionmayotte.fr

(indiquer en objet : CAND DIR REST)

Conditions particulières d'exercice

- Travail en transversalité

- Déplacements très réguliers sur les sites de La Réunion et à Mayotte

Statut du poste

Vacant à partir du 01/02/2024

Métier de référence

Responsable sectorielle / sectoriel

Qui sommes nous ?

Le Crous de La Réunion et de Mayotte est un établissement public à caractère administratif doté d'un budget de près de 16 millions d'euros. L'établissement a pour mission principale l'amélioration de la qualité de vie de l'étudiant à travers la gestion des bourses sur critères sociaux et des aides financières, le logement, la restauration, la culture.

Le Crous a en charge la gestion de :

- 21 000 étudiants dont 15 000 boursiers sur critères sociaux
- 5 restaurants universitaires répartis sur 4 sites
- 9 résidences universitaires réparties sur 3 sites