

# Directeur / Directrice de restaurant universitaire - Crous Clermont Auvergne H/F

Ref : 2024-1557609

## Fonction publique

Fonction publique de l'État

## Employeur

CROUS Clermont-Auvergne  
Crous Clermont Auvergne

**Domaine :** Relation à l'utilisateur

**Date limite de candidature :** 03/06/2024

<b>Nature de l'emploi</b> Emploi ouvert aux titulaires et aux contractuels		<b>Expérience souhaitée</b> Non renseigné	
<b>Rémunération</b> <small>(fourchette indicative pour les contractuels)</small> Non renseigné	<b>Catégorie</b> Catégorie B (profession intermédiaire)	<b>Management</b> Oui	<b>Télétravail possible</b> Non renseigné

## Vos missions en quelques mots

Sous la responsabilité de la direction de la restauration, le/la directeur/directrice du restaurant universitaire est en charge de l'animation de son équipe et de la gestion budgétaire et financière de l'unité. Il/elle participe activement à la politique de développement du Crous sur le territoire.

### Gestion de la restauration :

- Il/Elle est responsable de l'organisation, de l'approvisionnement, de la production, de la distribution et de la vente des prestations.
- Il/Elle propose une offre de service qui tient compte du site dans sa globalité, et de la politique

restauration du CROUS.

- Il/Elle veille à développer l'attractivité de sa structure notamment en maintenant la qualité de l'accueil, le confort, la décoration, l'animation culturelle.
- Il/Elle détermine, dans son cadre budgétaire, les objectifs annuels ou pluriannuels en matière d'équipement, de maintenance et de rénovation de ses structures.
- Il/Elle est en liaison permanente avec les responsables universitaires du site et développe les partenariats.

#### **Réglementation, sécurité et hygiène :**

- Il/Elle veille à l'application des règles d'hygiène et de sécurité, est responsable de la tenue des registres prévus par la réglementation et tient régulièrement informé le directeur général du Crous de l'état de la sécurité de sa structure.

#### **Gestion du personnel :**

- Il/Elle encadre les personnels contractuels de droit public et fonctionnaires de sa structure et supervise la programmation de leur activité établie et l'emploi du temps prévisionnel annuel

#### **Responsabilité financière, comptable et budgétaire :**

- Il/Elle assure la gestion matérielle, budgétaire et financière,
- Il/Elle propose le budget de fonctionnement de la structure dont il/elle a la charge, exécute le budget et en assure le suivi,
- Il/Elle veille à la tenue de la comptabilité budgétaire, à la certification des services faits
- Il/Elle veille au respect des indicateurs de performance afférents à sa structure (coûts denrées, suivi des recettes...) et propose le cas échéant des mesures correctives.
- Il/Elle est régisseur d'avances et de recettes pour le compte de l'agent comptable, transmet et tient à jours les habilitations de caisse.

## **Profil recherché**

**Vous avez une expérience en encadrement et aimez le travail partenarial. Vous souhaitez donner du sens à votre mission. Rejoignez un établissement public au service des étudiants, rejoignez le Crous Clermont Auvergne !**

Savoirs (connaissances théoriques nécessaires) et savoir-faire (être capable de ...) :

- Connaissance du monde universitaire et des missions des œuvres
- Connaissance des méthodes de direction et d'animation d'équipes
- Expérience en management
- Connaissance des règles de gestion budgétaire et comptable
- Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène (HACCP, PMS) et de sécurité
- Connaissance de la diététique et des modes de restauration
- Connaissance des dispositions applicables aux personnels

Savoir être (qualités nécessaires à la tenue du poste) :

- Capacité de management
- Autonomie

- Organisé
- Sens des responsabilités et capacité d'initiative
- Sens du relationnel
- Concertation et communication
- Sens du service public
- Réactivité et capacité d'adaptation

## **Niveau d'études minimum requis**

### **Niveau**

Niveau 4 Baccalauréat

## **Compétences attendues**

Savoirs (connaissances théoriques nécessaires) et savoir-faire (être capable de ...) :

Connaissance du monde universitaire et des missions des œuvres

Connaissance des méthodes de direction et d'animation d'équipes

Expérience en management

Connaissance des règles de gestion budgétaire et comptable

Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène (HACCP, PMS) et de sécurité

Connaissance de la diététique et des modes de restauration

Connaissance des dispositions applicables aux personnels

Savoir être (qualités nécessaires à la tenue du poste) :

Capacité de management

Autonomie

Organisé

Sens des responsabilités et capacité d'initiative

Sens du relationnel

Concertation et communication

Sens du service public

Réactivité et capacité d'adaptation

## **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**

recrutement@crous-clermont.fr

# **À propos de l'offre**

## **Informations complémentaires**

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation, d'un curriculum vitæ doivent parvenir au plus tard sous 4 semaines à [recrutement@crous-clermont.fr](mailto:recrutement@crous-clermont.fr) à l'attention de Madame la Directrice des Ressources Humaines du Crous Clermont Auvergne, en précisant en objet : Dir restaurant universitaire Aurillac - Crous Clermont Auvergne

Pour tout renseignement complémentaire : Mme Grasset Beaudonnat DRH -04 73 34 44 75

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :

Mme BACONNET Directrice de la restauration :

[sarah.baconnet@crous-clermont.fr](mailto:sarah.baconnet@crous-clermont.fr)

Pour tout renseignement sur l'établissement :

<https://www.crous-clermont.fr/le-crous/>

## **Conditions particulières d'exercice**

Horaires annualisés : planning établi selon le calendrier universitaire et les périodes d'activités.

Horaires du lundi au vendredi, prestations exceptionnellement le soir.

*Le Crous propose :*

*Le remboursement d'une partie des frais de transport,*

*Une contribution à la mutuelle,*

*Des prestations d'action sociale sous conditions,*

*Des droits à congés et RTT (51 jours par an),*

*Une formation continue riche et accessible.*

## **Fondement juridique**

Article L 332-7 du CGFP

## **Statut du poste**

Vacant à partir du 01/09/2024

## Métier de référence

Responsable d'un service de restauration collective ou d'un site de distribution des repas

## Qui sommes nous ?

### Rejoignez le Crous Clermont Auvergne !

Notre mission est de favoriser les conditions de vie et de travail des étudiants dans de nombreux domaines de leur vie quotidienne : finances, logement, restauration, social et culture.

Le CROUS Clermont-Auvergne est un établissement public administratif, qui gère :

- 18 000 étudiants boursiers sur critères sociaux (57 000 étudiants dans l'académie)
- 10 restaurants universitaires, 2 cafétérias, 6 kiosques, 1 Crous Truck', 2 restaurants d'hôtes (868000 de repas servis)
- 18 résidences universitaires sur 3 sites Clermont-Ferrand, Aubière, Montluçon (3983 lits)

La direction de la restauration compte 4 unités de gestion, regroupant plusieurs sites, répartis sur Clermont-Ferrand, Aubière, Aurillac et Montluçon.

La direction de la restauration c'est 10 restaurants universitaires, 2 cafétérias, 6 kiosques, 1 Crous Truck', 2 restaurants d'hôtes, au service des étudiants et du monde universitaire. Près de 868 000 repas servis par an.

Près de 40 % des personnels du Crous travaillent au sein de la Direction de la restauration.

Le **restaurant universitaire d'Aurillac** sert 40 000 repas sur l'année. L'équipe est composée de 8 personnes : le/la responsable, le chef de cuisine (B), 6 personnels techniques (4 C, 2 CDD).

Sur le site d'Aurillac, le CROUS est le gestionnaire du restaurant universitaire depuis septembre 2005 dans des locaux mis à disposition par le Conseil Départemental.

Le restaurant est ouvert de 11 h 30 à 13 h 30 du lundi au vendredi.

Sa capacité d'accueil est de 220 places, pour une production directe et un service self de 40 000 repas/an.

La restauration s'adresse à la communauté étudiante, soit environ 600 étudiants au sein de l'IUT et de l'INSPE, et tout public.

Avec le soutien financier du CROUS, la construction d'un nouveau restaurant sur le Campus universitaire par le Conseil Départemental, propriétaire foncier du site, est en cours. Son ouverture est prévue pour septembre 2025.