

DIRECTEUR / DIRECTRICE DE LA RESTAURATION - CROUS CLERMONT AUVERGNE

Ref : 2025-1978927

Fonction publique

Fonction publique de l'État

Employeur

CROUS Clermont-Auvergne
Crous Clermont Auvergne

Localisation

Clermont-Ferrand

Domaine : Direction et pilotage des politiques publiques

Date limite de candidature : 02/08/2025

Nature de l'emploi

Emploi ouvert aux titulaires et aux contractuels

Expérience souhaitée

Non renseigné

Rémunération

(fourchette indicative pour les contractuels)

Non renseigné

Catégorie

Catégorie A (cadre)

Management

Oui

Télétravail possible

Oui

Vos missions en quelques mots

Placé(e) sous la responsabilité de la direction générale du Crous et travaillant en coordination avec les directeurs(trices) des sites restauration, le(la) directeur(rice) est chargé(e) du pilotage de l'ensemble de l'activité restauration du Crous et assure un rôle de conseil, d'assistance, de coordination, d'harmonisation des procédures, de gestion qualitative et de responsable de projet auprès de la direction générale du Crous et des différents acteurs de la restauration. Il(elle) est membre de l'équipe de direction.

Le(a) directeur(trice) de la restauration a pour activités principales :

Conseiller et accompagner la Direction générale du Crous sur la définition de la stratégie de la politique publique de restauration, et assurer sa mise en œuvre

- Participer à l'élaboration de la stratégie en matière de restauration et la mettre en œuvre
- Apporter une aide à la décision auprès de la direction générale
- Gérer et développer les relations avec les prestataires et partenaires
- Négocier et suivre les conventions en lien avec la restauration
- Proposer les évolutions de tarifs à la direction générale
- Piloter les dossiers communs aux différentes structures de restauration et conduire des groupes de travail sur la restauration
- Participer aux groupes de travail pilotés par le CNOUS

Piloter l'activité restauration

- Coordonner et animer l'activité restauration, harmoniser les prestations et tarifs, assurer la gestion et le suivi matériel et financier
- Optimiser l'organisation du travail, structurer les méthodes et processus des différents sites et proposer des évolutions pertinentes
- Veiller à l'harmonisation, au contrôle et à l'actualisation du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) de chaque site
- Participer à la politique des marchés alimentaires en lien avec le service de la commande publique
- Suivre, en collaboration avec la direction du patrimoine et les responsables de sites, les réhabilitations et les constructions
- Suivre les investissements en restauration
- Analyser les indicateurs de performance en collaboration avec le contrôleur de gestion

Promouvoir l'offre de services et sa qualité aux étudiants

- Accompagner et superviser la mise en œuvre de pratiques culinaires vertueuses, contribuer au développement d'une restauration plus durable et locale
- Piloter les commissions restauration avec les représentants élus étudiants du conseil d'administration du Crous, pour échanger sur l'offre Crous et l'adapter aux besoins des étudiants
- Travailler avec le service communication pour promouvoir l'offre de services

Manager la direction de la restauration

- Encadrer, animer et conseiller l'équipe des directeurs/directrices des sites restauration (4 unités de gestion réparties sur l'académie) et le responsable technique restauration
- Planifier les besoins en formation pour les cadres afin de renforcer les compétences
- Veiller à la cohésion et à la motivation des équipes
- Participer aux recrutements des personnels de restauration et aux jurys de concours

Profil recherché

Vous avez une expérience en restauration collective, et/ou en gestion de projet, vous aimez manager et relever des défis. Vous souhaitez donner du sens à votre mission.

Rejoignez un établissement public au service des étudiants et étudiantes, Rejoignez le Crous !

Les compétences attendues :

- Gestion et animation d'une équipe
- Appétence pour la stratégie et l'accompagnement au changement
- Connaissance de la restauration collective et des techniques alimentaires de production
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur
- Connaissance des règles de gestion financière et comptable
- Techniques de marketing et de communication
- Capacité d'analyse
- Savoir communiquer et transmettre des informations l'oral et à l'écrit

Les qualités requises :

- Conduite de projet
- Aisance relationnelle et diplomatie
- Être à l'écoute
- Esprit d'équipe
- Sens de l'initiative et de l'anticipation
- Organisation et rigueur
- Adaptabilité, réactivité, dynamisme
- Créativité et force de proposition
- Discrétion et loyauté.

Compétences attendues

Les compétences attendues :

Gestion et animation d'une équipe

Appétence pour la stratégie et l'accompagnement au changement

Connaissance de la restauration collective et des techniques alimentaires de production

Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et des normes de sécurité en vigueur

Connaissance des règles de gestion financière et comptable

Techniques de marketing et de communication

Capacité d'analyse

Savoir communiquer et transmettre des informations l'oral et à l'écrit

Les qualités requises :

Conduite de projet
Aisance relationnelle et diplomatie
Être à l'écoute
Esprit d'équipe
Sens de l'initiative et de l'anticipation
Organisation et rigueur
Adaptabilité, réactivité, dynamisme
Créativité et force de proposition
Discrétion et loyauté.

Langues

Français

Maîtrise

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, une copie du diplôme correspondant, doivent parvenir au plus tard sous 4 semaines à
recrutement@crous-clermont.fr

à l'attention de Madame la Directrice des Ressources Humaines du Crous Clermont Auvergne,
en précisant en objet :

Directeur / Directrice de la Restauration (H/F) - Crous Clermont Auvergne

Mme Gasset Beaudonnat - DRH : 04 73 34 44 75

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez également contacter Mme GUILLOT Marie-Christine :

marie-christine.guillot@crous-clermont.fr

Pour tout renseignement sur l'établissement :

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

Conditions particulières d'exercice

Les conditions particulières d'exercice :

Contraintes du calendrier universitaire et d'horaires en fonction des nécessités de service.

Déplacements ponctuels à prévoir sur la région Auvergne.

Travail en transversalité.

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 (51 jours par an)**,*

Une formation continue riche et accessible.

Du télétravail sous conditions.

Fondement juridique

Article L 332-1 du CGFP

Statut du poste

Vacant à partir du 15/09/2025

Métier de référence

Responsable sectorielle / sectoriel

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 de repas servis par an.

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