



<https://latribunelibre.com/emploi/chargee-de-mission-restauration-f-h-2>

Chargé(e) de mission restauration F/H

Description

Coordination de la mise en œuvre

- Suivre les objectifs du programme « **Mon Restau Responsable** » et du projet « **Ma Cantine** ».
- Mettre en place les procédures de distribution des repas (salad'bar, menu végétarien, parcours quotidien sans viande).
- Réaliser des audits opérationnels pour la mise en œuvre du schéma directeur de la restauration.
- Mettre en œuvre des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire.
- Organiser les tables de tri, suivi et mise en place du biodéchets.
- Rédiger des notes, rapports, bilans et courriers.
- Assurer le suivi budgétaire des crédits.
- Contribuer à la création de points de vente, aux projets de rénovation et à la réorganisation opérationnelle.
- Suivre le plan pluriannuel d'investissement pour le remplacement du matériel.
- Gérer la boutique en ligne (**crousandgo.crous-creteil.fr**).
- Piloter le contrat de distribution automatique.
- Organiser et suivre les formations en collaboration avec le service formation.
- Structurer les méthodes et processus des unités de gestion.
- Participer à l'intégration des utilisateurs du logiciel **Easilys**.
- Organiser les commissions tarifaires, produits et gammes de vente.
- Structurer et mettre en place le réemployable.

Communication interne

- Coordonner des groupes de travail avec les directeurs d'unité de gestion et leurs adjoints.
- Participer aux réunions mensuelles avec les directeurs d'unité de gestion.
- Collaborer avec le service de la vie étudiante sur des projets d'animation.
- Travailler en collaboration avec le service marketing et communication pour les affichages et publications.
- Collaborer avec le service budgétaire pour le suivi des projets.
- Contribuer à la rédaction des appels d'offres pour l'approvisionnement en produits et services, en lien avec le service des achats locaux.
- Travailler avec le service des achats national pour le référencement des produits et du matériel nécessaires à l'activité.
- Collaborer avec le service de prévention pour anticiper et minimiser les risques opérationnels.
- Participer aux groupes de travail organisés par le Crous.

Communication externe (sécurité alimentaire)

- Gérer les relations avec les prestataires (laboratoires, maintenance, produits lessiviels, formateur, fournisseur, etc.).

Organisme employeur

Crous de Créteil

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTION SOCIALE SANS
HÉBERGEMENT N.C.A.

Lieu du poste

94028, CRETEIL, CRETEIL, France

Date de publication

24 septembre 2025 à 11:09

Valide jusqu'au

24.10.2025

- Participer aux commissions de restauration.

Transition écologique

- Identifier des opportunités pour réduire l'empreinte environnementale de l'activité de restauration.
- Proposer et exécuter des initiatives visant à optimiser la performance environnementale.

Suivi et évaluation

- Collecter et analyser les données pour évaluer l'impact des actions mises en place.
- Adapter les projets en fonction des résultats obtenus.

Qualifications

- **Expertise en nutrition et hygiène alimentaire** : Connaissance des réglementations en restauration collective et sécurité alimentaire.
- **Capacités organisationnelles** : Gestion de projets, planification des ressources et suivi des performances.
- **Leadership et gestion d'équipe** : Encadrement d'agents et soutien aux équipes de restauration.
- **Communication** : Aptitude à animer des réunions, rédiger des documents et collaborer efficacement avec divers services.
- **Connaissances techniques** : Maîtrise Microsoft 365 (Teams, Excel, Word, etc.).
- **Sensibilité environnementale** : Connaissance des enjeux de transition écologique et capacité à mettre en œuvre des solutions durables.