



<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 **Easily**.
- 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 Cnous.

#### 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.