



<https://latribunelibre.com/emploi/consultant-en-restauration-collective-f-f-h>

CONSULTANT EN RESTAURATION COLLECTIVE F/ F/H

Description

Le quotidien de VITAMIN :

Les prestations de VITAMIN sont utiles partout en France. Toutefois, l'essentiel des interventions se concentre dans le Grand Ouest et en région parisienne. L'équipe interne est composée des deux associés, tous deux ingénieurs. VITAMIN travaille très régulièrement avec des partenaires proches : juristes, anciens responsables de restauration, formateurs, etc. VITAMIN gère environ 40 à 50 projets par an, dont la durée va de la semaine à 24 mois. Les clients sont engagés à VITAMIN. Ils apprécient le climat cordial et rigoureux qui émane des échanges.

Votre mission :

En tant que consultant(e) en restauration collective, vous gérez un portefeuille de 5 à 15 projets en lien avec deux thématiques principales : appui aux projets de restauration des cuisines centrales et assistance à maîtrise d'ouvrage de marchés de restauration (denrées, repas, exploitation). Vous serez aussi sollicité.e pour contribuer à des projets que vous ne gérez pas directement, soit en tant que collaborateur interne, cotraitant, voire sous-traitant.

Qualifications

Vous êtes motivé.e par l'accompagnement des organisations proposant une restauration collective à leurs convives. Notamment, vous aimez transmettre, faire progresser l'autre et faire preuve de pédagogie.

De formation supérieure, vous êtes doté.e d'une bonne expérience dans la gestion de projets de restauration.

Vous avez des aptitudes techniques et relationnelles reconnues par vos pairs. Vous êtes connu.e pour votre rigueur et savez respecter les échéances. Vous savez rendre compte de votre travail et animer une petite équipe projet, en valorisant ceux qui la composent.

Vous êtes mobile et disponible pour vous déplacer jusqu'à 2 jours par semaine.

Organisme employeur
APECITA

Type de poste
Temps plein

Secteur
AUTRES ORGANISATIONS
FONCTIONNANT PAR ADHÉSION
VOLONTAIRE

Lieu du poste
35238, RENNES, RENNES, France

Date de publication
3 septembre 2024 à 13:02

Valide jusqu'au
03.10.2024