



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur%20b7trice-des-etudes-f-h>

Directeur·trice des Etudes F/H

Description

Dans le cadre d'un remplacement nous recherchons un-e **Directeur·trice des Etudes F/H** au sein du Pôle Etudiants de la Direction de l'Expérience Etudiante (DEE), et plus précisément pour le programme **Bachelor en Arts Culinaires**. Ce poste est à pourvoir en **CDI** dès que possible.

1/ Incarner le programme Arts Culinaire et participer à une expérience étudiante réussie :

- Incarner le programme auprès des étudiant·e-s en assurant une présence active et bienveillante;
- Rencontrer les étudiants en situation de mal-être et assurer le suivi avec l'infirmière, les partenaires du bien-être et acteurs externes;
- Être l'interlocuteur privilégié des étudiant·e-s, de leurs référents et, lorsque nécessaire, des leurs familles en assurant une communication claire, proactive et en gérant les éventuelles crises;
- Représenter le programme lors d'événements institutionnels (portes ouvertes, remise des diplômes, forums, partenariats académiques...);
- Participer au recrutement des étudiants et être force de proposition sur les modalités de sélection des futurs étudiants.

2/ Assurer le pilotage opérationnel du programme Arts Culinaire :

- Veiller à la progression académique des étudiant·e-s de son périmètre, mettre en place des actions correctives si nécessaire, et superviser le suivi académique (notes, absences, convocations aux examens ...);
- S'assurer, en lien avec les autres acteurs du Pôle Etudiants de la DEE, du suivi des données des étudiant·e-s, d'une gestion efficace de la mobilité internationale entrante et sortante des étudiants ainsi que d'une organisation optimale des projets, field trips et visites extérieures;
- Coordonner, avec les équipes de la DEE, la structuration des classes et des groupes, la planification et le suivi des cours/intervenants.
- Participer à la vérification de la planification pour identifier en amont de potentielles difficultés;
- Etablir des calendriers et rythmes fluides et opérationnels en collaboration avec la planification, les Chargé·e-s d'Ingénierie Pédagogique et les Directeurs·trices de Programme;
- Organiser et animer des évènements/conférences, des réunions régulières avec les étudiants pour s'assurer d'une bonne transmission des informations les concernant et renforcer ainsi la qualité de leur expérience à l'Institut ainsi que leur sentiment d'appartenance;
- Être force de proposition sur la mise en place de projets, de field trips, visites extérieures et besoins en conférences avec des professionnels, en cohérence avec le programme.

Organisme employeur

Institut Lyfe

Type de poste

Temps plein

Secteur

AUTRES ENSEIGNEMENTS

Lieu du poste

69081, ECULLY, ECULLY, France

Salaire de base

42000 € - **Salaire de base**
46000 €

Date de publication

14 octobre 2025 à 17:08

Valide jusqu'au

13.11.2025

- Identifier des points d'amélioration par exemple lors des réunions organisées avec les référents et la mise en place de d'enquêtes de satisfaction Etudiants.
- Faire respecter les règles et règlements de l'Institut en vigueur et prendre les mesures nécessaires en cas de manquement et en assurer le suivi (ex : avertissement, conseil de discipline).

Cette liste n'est pas exhaustive et vous pouvez être amené-e à réaliser des missions transverses permettant de contribuer à la performance du service.

Qualifications

Vous justifiez d'un niveau Bac+5 (Master) en lien avec l'éducation/la formation et/ou vous justifiez d'une **expérience réussie de minimum 5 ans** sur un poste similaire dans la gestion d'un programme de formation dans l'enseignement supérieur.

Autonome, dynamique, vous avez une bonne capacité d'analyse et vous savez communiquer de manière claire et concise. Vous êtes reconnu-e pour votre **aisance relationnelle, votre rigueur et votre exigence. Vous avez une forte capacité à organiser, contrôler et anticiper.**

La maîtrise bilingue, à l'oral comme à l'écrit, **du français et de l'anglais** est un prérequis indispensable.

La connaissance de l'industrie **gastronomique** est un atout pour réussir sur ce poste.

- **Contrat** : CDI
- **Temps de travail** : temps plein, du lundi au vendredi (travail possible le samedi lors d'évènements, ex : journées portes ouvertes).
- **Statut** : Cadre forfait jour (216 jours par an)
- **Rémunération** : 42K€ – 46K€ brut annuel + 10% de variable
- **Lieu de travail** : Campus d'Ecully, 69130