



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-adjoint-des-restaurants-universitaires-esiee-de-marne-la-vallee-f-h>

Directeur adjoint des restaurants universitaires ESIEE de Marne-La-Vallée F/H

Description

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la directrice d'unité de gestion (DUG) de restauration au sein du bâtiment ESIEE Paris composé :

- 1 restaurant universitaire.
- 1 libre-service.
- 1 cafétéria.
- 1 brasserie.
- 1 pôle prestation exceptionnel.

les activités sont les suivantes :

- Suivi des opérations courantes en lien avec la directrice d'unité de gestion.
- Veiller à la qualité du service de restauration : être présent pendant le service, et répondre aux éventuels besoins opérationnels des équipes et des usagers.

Management :

- Assurer l'encadrement du personnel et le suivi administratif : animation et management d'une équipe et gestion des plannings des personnels.
- Assister la DUG pour toutes les opérations de gestion courante
- Assurer le suivi des procédures lié à la gestion des ressources humaine notamment le suivi du temps de travail : états de service, etc.
- Appuyer la DUG dans la gestion matérielle et financière de l'unité de gestion

Gestion de l'activité de restauration :

- Participer à la promotion des prestations de la restauration du site
- En l'absence de la DUG, il/elle peut être amené à animer et diriger une structure de restauration à destination de la communauté universitaire.
- Veiller à la bonne exécution des contrats de maintenance en cours sur le site et alerter le cas échéant.
- Accompagner en lien avec la DUG et anticiper les évolutions de la structure.
- Participer à la mise en œuvre de la politique en matière de restauration, impulsée

Organisme employeur

CENTRE REGIONAL OEUVRES
UNIV SCOLAIRES

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTION SOCIALE SANS
HÉBERGEMENT N.C.A.

Lieu du poste

77083, CHAMPS SUR MARNE,
CHAMPS SUR MARNE, France

Date de publication

24 septembre 2025 à 11:08

Valide jusqu'au

18.10.2025

par la direction du Crous, afin d'assurer un service de qualité, rendu aux usagers

Gestion matérielle et logistique :

- Collaborer avec la DUG sur la gestion matérielle : assurer les commandes du petit matériel pour assurer le bon fonctionnement du service.

Hygiène et sécurité :

- Veiller à l'appliquer des règles d'hygiène et de sécurité : tenue des registres prévus par la réglementation.
- Veiller à l'application des règles d'hygiène en restauration : mise en application et suivi du plan de maîtrise sanitaire par les équipes de restauration.

Qualifications

Savoirs :

- Connaissance et application des règles d'hygiène et de sécurité.
- Connaissance des règles budgétaires et comptables.
- Connaissance des règles de management et de gestion du personnel.
- Notions d'entretien des bâtiments et des installations techniques.
- Connaissance du monde universitaire et des missions des CROUS.
- Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène alimentaire dans le domaine de la restauration collective.
- Maîtriser les règles d'élaboration d'un budget, les règles de gestion financières et comptables ainsi que les règles en matière d'achats publics.

Savoir-faire :

- Maîtriser l'organisation du travail.
- Maîtriser les outils Microsoft office et les logiciels « métiers ».
- Connaissance des méthodes d'animation d'équipe.
- Capacité d'analyse, de synthèse et d'adaptation aux changements.
- Capacité à analyser, anticiper, à s'organiser et à rendre compte.
- Assurer la gestion des ressources humaines : direction et animation d'équipes.

Savoir-être :

- Aptitude au management.
- Disponibilité.
- Compétences relationnelles.

· Rigueur, méthode, discrétion et loyauté.