



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-adjoint-dunite-de-gestion-de-restauration-de-villetaneuse-f-h-2>

Directeur adjoint d'unité de gestion de restauration de Villetaneuse F/H

Description

Missions principales

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique du directeur(ice) d'unité de gestion (DUG) de restauration Villetaneuse, composée de :

- 1 restaurant universitaire
- 1 cafétéria Les Vergers
- 1 cafétéria Café Expo Forum Libre-service
- 1 cafétéria Galilée

Les activités du/de la directeur(trice) adjoint(e) 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.

Description du poste :

Management

- Assurer l'encadrement du personnel et le suivi administratif : animation et management d'une équipe, gestion des plannings des personnels.
- Assister le DUG pour toutes les opérations de gestion courante.
- Assurer le suivi des procédures liées à la gestion des ressources humaines, notamment le suivi du temps de travail : états de service, gestion de la badgeuse au quotidien, etc.
- Appuyer le 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 restauration du site.
- En l'absence du DUG, 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 le DUG, et anticiper les évolutions de la structure.
- Participer à la mise en œuvre de la politique en matière de restauration impulsée par la direction du Crous, afin d'assurer un service de qualité rendu aux usagers.

Gestion matérielle et logistique

Organisme employeur

CENTRE REGIONAL OEUVRES UNIV SCOLAIRES

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTION SOCIALE SANS HÉBERGEMENT N.C.A.

Lieu du poste

93079, VILLETANEUSE, VILLETANEUSE, France

Date de publication

4 mars 2026 à 14:04

Valide jusqu'au

26.03.2026

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

Hygiène et sécurité

- Veiller à l'application 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 œuvre et suivi du plan de maîtrise sanitaire par les équipes de restauration.

Qualifications

Profil / Expériences

- Connaissance et application des règles d'hygiène et de sécurité au travail.
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire et diététique.
- Connaissance des règles budgétaires et comptables.
- Aptitude au management.
- Capacité à travailler en équipe.
- Rigueur, méthode, discrétion et loyauté.
- Compétences relationnelles.
- Disponibilité.
- Capacité à analyser, anticiper, s'organiser et rendre compte.
- Maîtrise de l'outil informatique et des logiciels Word, Excel, PowerPoint.
- Maîtrise de la mise en œuvre des procédures PMS/HACCP.
- Capacité à appliquer les procédures de gestion des ressources humaines.