



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-dunite-de-gestion-restauration-seine%e2%80%91et%e2%80%91bièvre-f-h>

## Directeur d'unité de gestion restauration Seine-et-Bièvre F/H

**Organisme employeur**  
CROUS

### Description

### Type de poste

Temps plein

### Management

- Animer et manager une équipe.
- Participer au recrutement.
- Planifier et organiser le travail selon les besoins.
- Encadrer le quotidien pour assurer la qualité du service.
- Gérer les plannings et anticiper les variations d'activité.
- Organiser des réunions internes régulières.
- Assurer les missions liées au poste : lien avec les RH (états de service, documents utiles à la paie), l'agence comptable (fin de mois) et le service financier (service fait).

### Secteur

ACTION SOCIALE SANS  
HÉBERGEMENT N.C.A.

### Lieu du poste

94076, VILLEJUIF, VILLEJUIF,  
France

### Date de publication

4 mars 2026 à 14:05

### Valide jusqu'au

29.03.2026

### Gestion de l'activité de restauration

- Mettre en œuvre l'offre du service restauration.
- Proposer une offre complémentaire type VIP si nécessaire.
- Organiser l'approvisionnement, la production, la distribution et les prestations exceptionnelles.
- Développer l'attractivité des structures (accueil, confort, signalétique, animations) en lien avec la communication, le marketing et la vie de campus.
- Maintenir un dialogue constructif avec les partenaires institutionnels.

### Hygiène et sécurité

- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à la tenue des registres.
- Assurer la formation du personnel (HACCP, SST).
- Garantir le respect des normes ERP : deux exercices incendie/an, vérifications électriques.
- Informer la direction de l'état de la sécurité.
- Contribuer à l'actualisation du DUERP et au suivi des mesures de prévention.
- Être l'interlocuteur des services de contrôle.

### Gestion matérielle, logistique et budgétaire

- Assurer la maintenance des équipements avec les services supports et suivre les contrats.
- Proposer les objectifs annuels/pluriannuels en matière de recrutement, équipements, maintenance et rénovation.
- Suivre les dépenses et recettes en lien avec la division du budget.
- Suivre les indicateurs et tableaux de bord.

### Autres missions

- Participer à la mise en œuvre du schéma directeur de la restauration.
- Travailler avec les services supports (restauration, budget, RH, informatique, achats/marchés, patrimoine, marketing, communication, animation).
- Participer aux commissions de marchés et organiser des tests produits.
- Entretenir un dialogue social constructif.
- Participer aux réunions des services centraux (DUG, supports...).

## Qualifications

- \* Connaissance du monde universitaire et des missions du réseau des œuvres.
- \* Maîtrise des divers modes de restauration, des tendances en matière de restauration, notamment s'agissant de la vente à emporter et des prestations de type traiteur.
- \* Maîtrise des méthodes de management et d'animation d'équipes.
- \* Maîtrise des méthodes d'accueil et de communication.
- \* Maîtrise des règles de gestion financière et comptable.
- \* Maîtrise de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.
- \* Maîtrise des règles d'hygiène en restauration collective (notamment HACCP).
- \* Connaissance des techniques du marketing.
- \* Notions d'entretien des bâtiments et des installations techniques.
- \* Connaissance des dispositions applicables aux personnels (connaissance du cadre légal).
- \* Aptitude à exercer des responsabilités.
- \* Aptitude à l'encadrement et à l'animation d'équipe.
- \* Aptitude au dialogue, à la communication et à la négociation.
- \* Capacité à gérer les priorités.
- \* Dynamisme et réactivité.
- \* Sens de l'organisation.
- \* Aisance relationnelle.
- \* Capacité à rendre compte.
- \* Autonomie et disponibilité.
- \* Bonne expression écrite et orale.