



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-materiel-cuisine-f-h-4>

Responsable Matériel Cuisine F/H

Description

Le pôle Patrimoine d'Areas France recherche son/sa futur-e Responsable Matériel F/H, directement rattaché-e au Directeur Patrimoine.

Le Responsable Matériel aura pour missions principales :

*** Développement / Déploiement :**

- Participation aux appels d'offres pour la partie chiffrage et récupération de matériel afin de valider les montants d'investissement.
- Participation aux kick-offs avant le lancement des projets.
- Gestion, entretien et développement du portefeuille d'assistant technique matériel (ATM).
- Assistance aux programmes d'économie sur projet en phase de déploiement.
- Validation et conseil pour les investissements matériels des sites (Validation des IAE).
- Pilotage du déploiement des investissements nationaux d'équipements (IAE).

*** Contrats de maintenance réglementaire / préventive :**

- Sélection et négociation des tarifs des prestations de maintenance à référencer.
- Appui sur le service Achats pour réaliser des appels d'offres pour les prestations à fort enjeu économique.
- Élaboration des cahiers des charges techniques pour consultation par le service Achats.
- Intervention sur les attributions et négociations des contrats avec le service Achats.

*** Matériel :**

- Veille matérielle, participation à des salons et tests de matériel.
- Sélection et négociation des tarifs des équipements à référencer.
- Appui sur le service Achats pour réaliser des appels d'offres pour les équipements les plus commandés.
- Pilotage du guide matériel pour exploitation (ECNA).
- Communication avec les sites et marchés.
- Collaboration avec les équipes Areas Monde pour référencer du matériel national ou international.

*** Déchets :**

- Pilotage des déchets et des cahiers des charges pour appels d'offres.
- Veille réglementaire et technologique, essais de matériel.
- Mise à niveau du parc, suivi du déploiement.
- Suivi de la traçabilité des déchets (Trackdéchets).
- Participation aux réunions déchets avec le concédant.

Qualifications

De formation Bac+2 en froid commercial ou matériel, vous avez une expérience d'au moins 5 ans sur un poste similaire.

Organisme employeur
AREAS

Type de poste
Temps plein

Secteur
RESTAURATION
TRADITIONNELLE

Lieu du poste
92026, COURBEVOIE,
COURBEVOIE, France

Salaire de base
50000 € - **Salaire de base**
55000 €

Date de publication
12 octobre 2024 à 19:02

Valide jusqu'au
11.11.2024

- Connaissances technique, matérielle et réglementaire.
- Capacité à gérer plusieurs projets simultanément.
- Excellentes compétences en négociation et gestion de contrats.
- Fort esprit d'initiative et autonomie.