



## Division de l'Encadrement et des Personnels Administratifs et Techniques

DIEPAT/16-705-966 du 16/05/2016

### POSTE VACANT DE RESPONSABLE D'EXPLOITATION D'UN ENSEMBLE DE RESTAURANTS AU CROUS D'AIX-MARSEILLE-AVIGNON

Destinataires : Mesdames et Messieurs les personnels du niveau de la catégorie A, tout corps (AENES, ITRF, contractuel)

Dossier suivi par : Mme CORDERO - Gestionnaire des AAE - Tel : 04 42 91 72 42 - Mel : francine.cordero@ac-aix-marseille.fr - Tel. secrétariat de la division : 04 42 91 72 26 - fax : 04 42 91 70 06 - Mel : ce.diepat@ac-aix-marseille.fr

Un poste de responsable d'exploitation d'un ensemble de restaurants du CROUS AIX-MARSEILLE-AVIGNON est vacant à compter du 01 septembre 2016.

Ce poste localisé à Marseille Nord (St Jérôme, Technopole, Château Gombert, ...) est ouvert aux personnels administratifs de la catégorie A tout corps (AENES, ITRF, contractuel) et est susceptible d'être logé.

Les personnes intéressées sont invitées à se reporter à la fiche de poste ci-jointe et doivent envoyer leur dossier de candidature **avant le 20 mai 2016, par voie électronique** à :

- Madame Sandrine CLOAREC, Directrice de la restauration du CROUS : sandrine.cloarec@crous-aix-marseille.fr

- Madame Magali TORCK, Directrice des ressources humaines : magali.torck@crous-aix-marseille.fr

Les candidatures devront être assorties :

- d'une lettre de motivation,
- d'un curriculum vitae,
- des deux derniers comptes rendus d'entretien professionnel,
- et de toute pièce jugée utile à la valorisation du dossier.

Un exemplaire devra être transmis parallèlement par la voie hiérarchique.

*Signataire : Pour le Recteur et par délégation, Mialy VIALLET, Directrice des Relations et des Ressources Humaines*



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE

**Poste à pourvoir à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2016**

Fonctions : <b>Responsable d'exploitation d'un ensemble de restaurants</b>
<b>Métier ou emploi type* : MPC09</b> * REME, REFERENS, BIBLIOFIL
<b>Fiche descriptive du poste</b>
<b>Catégorie : Poste de catégorie A</b> <b>Corps : Tout corps ( AENES, ITRF, contractuel)</b>
<b>Affectation</b>
<b>Administrative : Rattaché à la directrice de la restauration</b> <b>Géographique : CROUS AIX-MARSEILLE-AVIGNON – Site de Marseille Nord (St Jérôme, Technopole, Château Gombert, ...)</b> Poste susceptible d'être logé.
<b><u>Le contexte :</u></b> L'ensemble restauration du site Saint-Jérôme à Marseille est composé de 2 restaurants et 3 cafétérias universitaires implantés dans les 13 <sup>ème</sup> , 14 <sup>ème</sup> et 15 <sup>ème</sup> arrondissements de Marseille. Les structures du site offrent différents types de restauration : classique proposant plusieurs concepts de restauration (plat du jour, grillades, pâtes/pizzas) et vente à emporter avec une large gamme de sandwiches, produits de <i>snacking</i> et autres salades, ... Annuellement, les 3 cafétérias et 2 restaurants servent environ 350 000 équivalents repas. Néanmoins, la capacité de production et de service est de 500 000 équivalents repas.
<b>Missions</b>
<b>Activités principales :</b> En contact direct avec la direction du CROUS, le responsable d'exploitation : <ul style="list-style-type: none"><li>- A en charge la gestion matérielle, administrative et financière des structures,</li><li>- Définit, met en place et coordonne l'organisation des unités de restauration placées sous sa responsabilité,</li><li>- Assure le pilotage et l'animation de toutes les unités placées sous sa responsabilité et organise le fonctionnement et les activités des équipes (35 personnels ouvriers employés à temps complet et une vingtaine d'emplois étudiants),</li><li>- Est responsable de l'exécution budgétaire et financière et des équilibres économiques des unités dont il a la charge dans le cadre des objectifs fixés par la direction du CROUS,</li><li>- Dynamise l'attractivité des structures dans tous les domaines notamment celui de la politique <i>marketing</i>,</li><li>- Développe l'activité des différentes entités du site,</li><li>- Elabore et veille à l'application des règles d'hygiène et de sécurité notamment alimentaire ainsi qu'au respect de la réglementation en vigueur dans les domaines d'activités où il intervient,</li><li>- Assure la concertation avec les usagers (enquêtes qualité, satisfaction) et les partenaires institutionnels.</li></ul>
<b>Conditions particulières d'exercice (NBI, régime indemnitaire...) : NBI : 28 pts</b>
<b>Encadrement : OUI</b> <span style="float: right;"><b>Nb agents encadrés par catégorie : 1 B et 36 personnels ouvriers</b> titulaires dont 1 assistant d'accueil et secrétariat de restauration</span>
<b>Conduite de projet : OUI</b>



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

## MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

### Compétences\*

#### Connaissance, savoir :

- Diplômé Bac +3 souhaité
- Une solide expérience en gestion et management d'équipe dans le domaine de la restauration collective
- Connaissance du monde universitaire et des missions du CROUS, des outils informatiques de gestion, d'animation et de communication.
- Connaissance des règles d'hygiène en restauration collective (notamment HACCP) et des techniques alimentaires (stockage, conservation, conditionnement, production)
- Connaissance des techniques de marketing

#### Savoir faire :

- Management et animation d'équipe

#### Savoir être :

- Sens de l'organisation, autonome, adaptation au changement,
- Sens des relations humaines, goût du contact et de la communication,
- Disponibilité, discrétion

\* Conformément à l'annexe de l'arrêté du 18 mars 2013 (NOR :MENH1305559A)

### **CANDIDATURE A ENVOYER AVANT LE 20 MAI 2016**

Personne(s) à contacter :

**Sandrine CLOAREC, Directrice de la restauration du CROUS**

Tel : 04 91 62 83 63

[sandrine.cloarec@crous-aix-marseille.fr](mailto:sandrine.cloarec@crous-aix-marseille.fr)

**Magali TORCK, Directrice des ressources humaines**

Tel : 04.42.16.13.03

[magali.torck@crous-aix-marseille.fr](mailto:magali.torck@crous-aix-marseille.fr)