



académie  
Aix-Marseille 

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

DIEPAT/16-709-972 du 13/06/2016

### POSTE VACANT D'ADJOINT AU DIRECTEUR D'UNITE DE GESTION ET REGISSEUR DU CROUS D'AIX-MARSEILLE-AVIGNON

Destinataires : Mesdames et Messieurs les personnels du niveau de la catégorie B

Dossier suivi par : Mme SILVE - gestionnaire des SAENES (lettre A à H) - Tel : 04 42 91 72 29 - veronique.silve1@ac-aix-marseille.fr - M. GELY - gestionnaire des SAENES (lettre I à Z) - Tel : 04 42 91 72 30 - vincent.gely@ac-aix-marseille.fr - tel. secrétariat de la division : 04 42 91 72 26 - fax : 04 42 91 70 06 - adresse mail : ce.diepat@ac-aix-marseille.fr

Le poste de d'adjoint au directeur d'unité de gestion et régisseur 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 SAENES. De nombreux déplacements sur les sites de l'unité de gestion sont à prévoir.

Les personnes intéressées sont invitées à se reporter à la fiche de poste ci-jointe et doivent envoyer leur dossier de candidature **avant le vendredi 24 juin, 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,
- le dernier compte rendu d'entretien professionnel,
- une copie du dernier arrêté de promotion d'échelon,
- 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>ADJOINT AU DIRECTEUR D'UNITÉ DE GESTION ET REGISSEUR</b>
<b>Métier ou emploi type* : MPC09</b> * REME, REFERENS, BIBLIOPHIL
<b>Fiche descriptive du poste</b>
<b>Catégorie : Poste de catégorie B</b>  <b>Corps : SAENES</b>
<b>Affectation</b>
<b>Administrative : Rattaché au directeur de l'ensemble de restauration</b>  <b>Géographique : CROUS AIX-MARSEILLE-AVIGNON – Site de Marseille Nord (St Jérôme, Technopole, Château Gombert, ...),</b> de nombreux déplacements sur les sites de l'unité de gestion sont à prévoir.  <b>MISSION PRINCIPALE DU SERVICE :</b> Assurer la production et le service de 350 000 équivalents repas servis sur les 5 sites de restauration : restaurants Saint-Jérôme et de l'école centrale, cafeterias Paul Cézanne, iut et médecine nord.  <b>COMPOSITION DU SERVICE :</b> Un catégorie A Un catégorie B Ensemble des personnels ouvriers repartis sur les sites (36 PO dont une assistante d'accueil et secrétariat)  <b>MISSIONS DIVERSES DE L'UNITÉ DE GESTION :</b> Mise en œuvre de la politique du Crous en matière de restauration
<b>Missions</b>
<b>MISSION PRINCIPALE :</b> - En lien avec le Directeur, assure la gestion matérielle et financière des sites de restauration, développe l'activité et l'attractivité des structures - Assiste et seconde le directeur dans la gestion quotidienne  <b>DESCRIPTION DES ACTIVITES :</b> - Participe en lien avec le directeur à l'encadrement des 35 personnels ouvriers, à l'élaboration et au suivi du cadre budgétaire, à la gestion matérielle et administrative de l'unité - Assure la régie de l'ensemble des sites de restauration. En 2015, la régie était d'un montant de 750 000€ Néanmoins, la mise en place d'un plan de passage à un nouveau système monétique devrait réduire ce montant lors des exercices à venir. - Participe aux décisions sur l'ensemble de l'unité - Remplacement du directeur d'unité de gestion en cas de besoin

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

**CONDITIONS D'EXERCICE DU POSTE :**

- Nombreux contacts avec la clientèle, les fournisseurs et les institutionnels universitaires des différents sites,
- Relations quotidiennes avec les équipes de personnels ouvriers, avec les différents services du crous.

**Conditions particulières d'exercice (NBI, régime indemnitaire...) :** A définir

**Encadrement :** OUI

**Nb agents encadrés par catégorie :** 36 personnels ouvriers

titulaires dont 1 assistant d'accueil et secrétariat de restauration en collaboration avec le Directeur

**Conduite de projet :** OUI

**Compétences\***

**Connaissance, savoir :**

- Connaissances de l'hygiène alimentaire (maîtrise des règles HACCP),
- Connaissances en sécurité,
- Connaissances en logiciels financiers et comptables.

**Savoir faire :**

- Animation et direction d'une équipe,
- Gestion administrative

**Savoir être :**

- Autonomie, Rigueur
- Sens des relations humaines
- Disponibilité

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

**CANDIDATURE A ENVOYER AVANT LE 24 JUIN 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)