

Fiche de poste

Directeur/trice des restaurants universitaires du Haut-Rhin

Catégorie : A Salaire brut mensuel si CDD : à compter de 2764€ selon profil	Titulaires ou contractuels
Prise de poste : 01/12/2025	Poste à temps plein
Localisation du poste : Pôle restauration de l'antenne départementale du Crous dans le Haut-Rhin - site Resto U de l'Illberg - Mulhouse (68) - 5 rue Alfred Werner 68093 Mulhouse	

Environnement

Le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) de Strasbourg intervient dans le cadre de ses missions de service public pour l'amélioration des conditions de vie matérielle des étudiants de l'académie de Strasbourg. Etablissement public, le Crous gère les aides financières (bourses), une offre de restauration à tarification sociale équivalente de plus de 1,4 millions de repas étudiants par an et un parc de 5 505 logements. Il fait partie d'un réseau national, animé par le Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires (CNOUS).

Le Crous de Mulhouse, antenne départementale du Crous de Strasbourg, dispose d'environ 600 logements étudiants répartis en 7 bâtiments aux abords du Campus de l'Illberg et de trois restaurants universitaires (2 à Mulhouse, 1 à Colmar) auxquels s'ajoutent 3 points de vente à emporter qui complètent le dispositif haut-rhinois.

Le chiffre d'affaires annuel global est d'environ 1 million d'euros.

La structure globale comprend entre 40 et 50 collaborateurs selon le calendrier universitaire.

Pour plus d'informations : www.crous-strasbourg.fr

Effectifs	454 ETP
Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

Poste

Fonction	Directeur/trice de restaurant universitaire H/F – Cuisine centrale
Encadrement	Encadrement de 34 agents dont 3 personnels administratifs et une équipe de 31 personnels ouvriers. Environ 12 personnels étudiants en CDD renforcent, en surcroît d'activité, le dispositif.
Missions principales	Gestion et exploitation d'une structure de production centralisée pour un budget annuel de 450 000 à 950 000 euros (hors masse salariale). Participation active à l'animation et au développement de l'activité restauration au sein du Crous. Organisation et exécution des tâches administratives de l'ensemble de l'unité de gestion relatives à l'exécution du budget, à la gestion des ressources humaines, à la gestion matérielle et au développement commercial

Descriptif du poste	Placé(e) sous l'autorité du Directeur du Centre local des Œuvres universitaires et Scolaires de Mulhouse, le/la Directeur/trice anime et administre le restaurant universitaire. Gestion du restaurant • S'assurer du bon fonctionnement de l'approvisionnement, de la production, de la distribution et la vente des prestations dans toutes les structures du Haut-Rhin. • Analyser la demande des usagers/partenaires et garantir un bon niveau de qualité du service. • Choisir les menus en collaboration avec le chef de cuisine et la responsable de l'approvisionnement et dans le respect de la procédure des fiches techniques régionales et du coût denrées · Analyser les indicateurs d'activité dans le cadre de l'optimisation et du développement de l'activité marchande (appels d'offres, relation partenaire). • Veiller à la bonne application des règles d'hygiène et de sécurité notamment en lien avec le service. • Coordonner et développer des dispositifs de communication en liaison avec les services concernés. • Développer les démarches qualité en cours. Management / ressources humaines • Encadrer le personnel de l'unité de gestion à l'échelle des multiples sites (planning, entretiens annuels, ...). • Animer les réunions d'équipe. • Assurer la gestion et le suivi des actes liés à la carrière des agents en lien avec les services d'appui. • Assurer le maintien du dialogue social. • Participer au recrutement du personnel (étudiants, CDD notamment). Elaboration et exécution du budget • Préparer, collecter et mettre en forme les éléments nécessaires à l'élaboration du budget. • En sa qualité d'ordonnateur délégué, suivre et contrôler l'exécution du budget en recettes et en dépenses. • Superviser la facturation des prestations (prestations exceptionnelles, appels d'offres, etc.). Achats et patrimoine • Piloter, assurer la gestion matérielle et patrimoniale des structures de restauration et points de vente. • Engager et suivre les commandes et les achats dans le respect de la réglementation relative aux marchés publics. • Veiller à l'entretien et à la pérennité des équipements et du bâtiment. • Répondre aux appels d'offre de restauration collective selon opportunités. Vie étudiante • Participer à l'organisation de diverses manifestations institutionnelles. • Conseiller et veiller au bon déroulement des manifestations organisées par les services du Clous, les partenaires et les associations étudiantes. • Être force de proposition pour l'organisation d'événements autour de la vie étudiante dans les locaux du restaurant. Travail en réseau • Participer aux réunions de coordination de la restauration au sein du Crous.
-----------------------------------	---

	• Travailler en lien avec le coordinateur de la restauration et les conseillers techniques de la direction générale du Crous. · Participer à des groupes de travail locaux et nationaux. • Développer des partenariats avec les établissements de l'enseignement supérieur du territoire haut-rhinois. • Être force de proposition dans la démarche de transition écologique du Crous. • Aide à la décision de la direction du Crous/Crous.
Qualités requises	Connaissances techniques : • Maîtrise des règles et procédures du domaine d'activité. • Connaissance du monde de l'enseignement universitaire, de la recherche et des missions et de la politique du Crous. • Connaissance des règles financières et comptables de la fonction publique. • Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en restauration. • Connaissance des dispositions applicables aux personnels et de leur cadre réglementaire. • Connaissance des logiciels métiers informatiques spécifiques à acquérir (Garone, VEM, Epona, Orion, Tempo, Easyliis, etc.). • Notions d'entretien des bâtiments et installations techniques. • Notions de marketing. Compétences et qualités requises : • Avoir le sens des relations humaines, le goût du contact et de la communication (Connaissance des méthodes d'accueil et de communication). • Savoir travailler en équipe. • Savoir gérer des situations conflictuelles et rendre des arbitrages. • Avoir une capacité à gérer le stress. · Savoir mobiliser et motiver les agents (Connaissance des méthodes de management et d'animation des équipes). • Avoir le sens de l'organisation : savoir planifier et organiser le contrôle des résultats. · Faire preuve de rigueur et d'autonomie, avoir une bonne capacité de travail. • Avoir des capacités de raisonnement analytique. • Avoir une capacité prospective et maîtriser les méthodes de conduite de projet. • Être réactif et disponible. • · Si possible, maîtriser une langue étrangère.
Conditions particulières d'exercice	• Poste à temps plein avec astreintes téléphoniques. • Contraintes liées au calendrier universitaire et aux horaires du service (11h30-14h + prestations exceptionnelles) du lundi au vendredi. A de rares exception le week-end et en soirées lors des prestations exceptionnelles. • Participation aux réunions de chantier de la 2nd phase de reconstruction du restauration universitaire/cuisine centrale de l'illberg. • 4 ans d'expérience requises sur un poste similaire

Des avantages sociaux

- Le remboursement d'une partie des frais de transport
- Une contribution à la mutuelle
- Un restaurant administratif
- Des prestations d'action sociale sous conditions
- Chèques cadeaux

La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

- Des droits à congés (50 jours/an)
- Un compte épargne temps - CET

Une carrière dynamique

- Une mobilité interne proposée aux personnels
- Un accompagnement personnalisé pour évoluer dans sa carrière : entretiens carrière, préparation concours, mobilités
- Une formation continue riche et accessible.

Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être transmises via le bouton « **Postuler** » du **site internet** avant le **24 septembre 2025**

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :
Monsieur **BOUFFAY Sylvain**, directeur du CLOUS de Mulhouse
Courriel : sylvain.bouffay@crous-strasbourg.fr