

Fiche de poste

FONCTION : COORDONNATEUR TECHNIQUE DE RESTAURATION H/F

Catégorie : B Emploi-type : G2B44 - Chargé-e d'exploitation d'un groupement de restauration	Titulaires ou Contractuels Poste vacant
Date de prise de poste : 01 juillet 2026 Si CDD : durée : 1 an Rémunération brut mensuelle : entre 2093€ et 2342 € selon expérience	Poste à Temps Plein Pas de travail le week-end
Localisation du poste : Service centraux – 1 quai du Maire Dietrich 67000 Strasbourg	
Diplôme – expérience : <ul style="list-style-type: none"> - Diplôme du domaine hôtellerie - restauration - Expérience dans la restauration souhaitée 	

Environnement

Le Crous de Strasbourg, compétent sur l'ensemble de l'académie de Strasbourg, est un opérateur de l'Etat dans le domaine de la vie étudiante. Ses missions se déclinent autour de :

- la restauration (restaurants universitaires, cafétérias...) : une offre de repas diversifiée, équilibrée et de qualité proposée dans 38 points de vente ;
- l'hébergement (chambres, studette ou colocation) : 5 575 places réparties dans 17 résidences ;
- l'accompagnement social : bourses, aides financières, accompagnement social et lutte contre le non-recours aux droits et prestations ;
- le soutien à la vie de campus et aux initiatives étudiantes, à travers notamment une programmation culturelle et un ensemble d'animation artistiques et sportives.

Pour accomplir ses missions, le Crous de Strasbourg peut s'appuyer sur une équipe de plus de **453** ETP de statuts différents. Il fait partie d'un réseau national, piloté par le Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires (Cnous).

Le Crous de Strasbourg est doté d'un budget de fonctionnement de 41 millions d'euros et d'un budget d'investissement variable selon les années, compris entre 5 et 20 millions d'euros.

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

Effectifs	453 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	Conseiller technique de restauration ou CMR
Description du poste	Activités principales : <ul style="list-style-type: none"> • Coordonner les activités des restaurants et cafétérias du Crous ; • Conseiller la direction en matière de restauration ;

	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer le suivi et la mise à jour du Plan de Maitrise Sanitaire et des normes réglementaires en lien avec le contrôle interne • Participer aux audits de restauration ; • Concevoir des tableaux de bord d'indicateurs de suivis (financiers, satisfaction des usagers, qualité...); • Mettre en place le suivi des obligations liées à la loi Égalim et Intégrer les résultats dans le site gouvernemental MaCantine ; • Assurer le suivi statistique des ventes, des recettes et des dépenses en lien avec le contrôle de gestion ; • Assurer le suivi et la mise en place de la tarification en restauration sur les caisses, et la mise à jour des tarifs dans l'outil de gestion des caisse VEM ; • Saisie des bordereaux de prix unitaire dans la base nationale des prix en binôme avec la référente de l'établissement ; • Participer au travail d'élaboration des catalogues de tarifs ; • Collaborer avec le service de contrôle de gestion afin de faire converger les outils de suivi de l'activité de restauration et de fiabiliser les données, • Appuyer la mise en place de la stratégie de l'établissement notamment en matière de transition écologique ; • Assurer le rôle de référent technique restauration pour les marchés alimentaire de l'établissement et la saisie des BPU dans la base de données des prix des articles ; • Suivre la campagne de renouvellement des équipements de cuisine en UG au regard des contraintes budgétaires et écologiques ; • Assurer le rôle d'administrateur du nouveau SI restauration en assistant les sites de l'établissement dans le paramétrage, l'utilisation et le développement de l'outil ; <p>Activités associées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer une veille technique et être force de proposition dans la détermination de l'offre de restauration, • Inventer de nouvelles propositions d'offres diversifiées aux étudiants, • Veiller au suivi des évolutions techniques et règlementaires, • Proposer des objectifs annuels ou pluriannuels en matière d'équipement, de maintenance et de rénovation des structures, • Animer des groupes de travail liés aux évolutions de l'activité, • Participer aux réunions de régulations du service de restauration.
<p>Qualités requises</p>	<p>Connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance approfondie) - Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (connaissance approfondie) - Réglementation sécurité incendie - Marchés publics - Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie) - Marketing et communication

	<p>Compétences opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none">- Piloter les processus (expert)- Élaborer un cahier des charges (expert)- Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité (maîtrise)- Transmettre des informations et rendre compte- Maîtriser les outils de bureautique (Excel niveau avancé)- Conduire le changement, impulser et animer- Travailler en transversalité : anticiper, hiérarchiser, organiser les projets. <p>Compétences comportementales :</p> <ul style="list-style-type: none">- Sens de l'organisation- Sens relationnel- Sens de l'initiative- Autonomie- Rigueur méthodologique- Être force de proposition et d'initiative dans l'exercice de sa fonction.
Conditions particulières d'exercice	Poste à temps plein

Modalités de candidature

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae doivent être transmises via le bouton « **Postuler** » du **site internet** avant le **21 mai 2026**.

Pour tout renseignement sur le poste, vous pouvez contacter :
recrutement@crous-strasbourg.fr

Vous trouverez aussi au Crous :

Des avantages sociaux

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

La conciliation de la vie personnelle et professionnelle

- Des droits à congés (soit 45 jours/an pour un temps plein sous un contrat de plus de 10 mois, ou 2.5 jours/mois pour un contrat de moins de 10 mois),
- Télétravail sous conditions,
- Compte épargne temps (CET).

Une carrière dynamique

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

Un établissement engagé

- Pour le service aux usagers,
- Pour l'égalité des chances,
- Pour la transition écologique.