



## Fiche de poste

### Directeur d'Unité de Gestion Restauration H/F

Catégorie A : AAE	Groupe RIFSEEP : 2
Poste vacant	Ouvert aux contractuels : NON
Localisation du poste : CROUS de Lille	

#### Environnement

Au sein du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation (MESRI), le Centre national des œuvres universitaires et scolaires (Cnous) et les vingt-huit Centres régionaux des œuvres universitaires (Crous) constituent un réseau dont la mission sociale s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants : accompagnement social et financier (bourses sur critères sociaux, aides financières, service social) logement, restauration, vie de campus.

Ces établissements constituent un réseau dont la mission sociale (bourses sur critères sociaux, aides financières) s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants (restauration, logement, culture...). Leur ambition est d'apporter aux 2,6 millions d'étudiants les mêmes chances d'accès et de réussite dans l'Enseignement supérieur : recherche d'emplois temporaires, vie de campus, accueil des étudiants étrangers, etc. Ils interviennent en relation avec de nombreux partenaires.

Le Crous de Lille-Nord-Pas-de-Calais est doté d'un budget de 52 millions d'euros et dispose de 162 postes de personnels administratifs et de 660 postes de personnels ouvriers. Les activités de restauration et de logement sont assurées au sein de 62 unités de gestion dont 43 résidences, 23 restaurants, 33 cafeterias et 6 brasseries, réparties sur 2 départements. L'offre de logement s'élève à 10 175 lits, le nombre annuel de repas servis s'élève à environ 3 millions. L'académie accueille 154000 étudiants environ dont 54 700 boursiers sur critères sociaux.

<b>Effectifs du Crous de Lille</b>	1100 salariés
<b>Domaine d'activité</b>	Opérateur vie étudiante
<b>Missions</b>	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, actions culturelles

#### Poste

<b>Fonction</b>	Le (la) directeur (trice) d'unité de gestion met en œuvre la politique en matière d'hébergement et de restauration décidée par la direction du Crous. Il (elle) veille à l'amélioration des conditions d'accueil des étudiants.
-----------------	---



<b>Missions</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Propose au directeur du Crous le cadre budgétaire (en dépenses et en recettes) du restaurant.</li><li>• Détermine, dans son cadre budgétaire, les objectifs annuels ou pluriannuels en matière d'équipement, de maintenance et de rénovation de ses structures.</li><li>• Assure la gestion matérielle et financière.</li><li>• Veille à l'application des règles d'hygiène et de sécurité, est responsable de la tenue des registres prévus par la réglementation et tient régulièrement informé le Directeur Général du Crous de l'état de la sécurité de sa structure.</li><li>• Encadre l'ensemble du personnel mis à sa disposition dont il/elle coordonne l'efficacité et le travail afin d'assurer un service de qualité rendu aux usagers.</li><li>• Prépare l'emploi du temps annuel des personnels ouvriers</li><li>• Travaille en lien avec les responsables universitaires et développe les partenariats.</li><li>• Met en place la concertation avec les étudiants et veille à la satisfaction de leurs besoins par la mise en place d'enquêtes.</li><li>• Responsable de l'organisation, de l'approvisionnement, de la production, de la distribution et de la vente des prestations dans les différentes structures (restaurant et le cas échéant, brasserie ou cafétéria).</li><li>• Analyse la demande des usagers et propose une offre de service qui tient compte du site dans sa globalité.</li><li>• Choisit les menus en collaboration avec le chef de cuisine et le responsable de l'approvisionnement.</li><li>• Veille à développer l'attractivité du restaurant notamment en améliorant la qualité de l'accueil, le confort, la décoration, l'animation culturelle.</li></ul>
<b>Contraintes</b>	Contraintes liées au calendrier universitaire

## **Profil recherché**

### Savoirs généraux, théoriques ou disciplinaires :

Connaissance en matière de gestion financière et comptable

Connaissance des règles d'hygiène et sécurité en restauration et résidence universitaires

Notions en matière de marchés publics

### Savoirs sur l'environnement professionnel :

Connaître l'organisation et le fonctionnement des Crous

Connaître les règles de gestion des personnels ouvriers des Œuvres Universitaires et Scolaires

### Savoirs-faire opérationnels :

Manager une équipe

Conduire des projets

## **Contacts**

Les candidatures accompagnées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitæ doivent être envoyées à l'adresse suivante :

Monsieur David DENTREUIL  
Directeur des Ressources Humaines

[drh@crous-lille.fr](mailto:drh@crous-lille.fr)

03.20.88.66.46