



Groupe scolaire Les Chartreux

Le groupe scolaire Les Chartreux recherche un

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION F/H

📍 *Lieu : Institution des Chartreux*
📅 *Poste à pourvoir en avril/mai 2024*

CDI temps plein : forfait jour
Rémunération : selon profil

ENVIRONNEMENT ET CONTEXTE DE TRAVAIL

L'Institution des Chartreux est un groupe scolaire privé sous contrat, comptant, sur 10 sites, plus de 4700 élèves, de la maternelle au post-bac. En 2019, l'Institution des Chartreux a fait le choix d'internaliser son service de restauration. Depuis lors, et accompagnée par un cabinet de conseil, elle a travaillé à la reprise de ce service central qui fonctionne matin, midi et soir, l'Institution comptant 3000 élèves demi-pensionnaires et 750 élèves internes.

L'Institution recherche aujourd'hui un directeur de la restauration qui, aidé d'un adjoint, assurera la direction opérationnelle, financière et RH de ce service. 55 salariés répartis sur 12 lieux dont plusieurs internats, 6 cuisines et autant de chefs : ce service exigeant au service des élèves, des professeurs et du personnel de l'Institution sera dirigé par un cadre, adjoint direct du directeur général du groupe Chartreux et membre du conseil de direction.

MISSIONS

Missions communes à l'ensemble du personnel du groupe scolaire :

- Contribuer à la promotion du projet éducatif des Chartreux
- Favoriser l'épanouissement de la personne humaine dans ses dimensions physique, intellectuelle, spirituelle
- Accueillir avec bienveillance le caractère propre, confessionnel, de l'établissement
- Permettre le bon déroulement des activités scolaires de l'établissement
- Participer à l'image d'excellence de l'établissement
- Être le lien entre les acteurs externes et internes de l'établissement

Missions propres au poste de directeur de la restauration :

- Assurer la direction opérationnelle du service :
 - gestion quotidienne ordinaire des 4000 couverts servis quotidiennement ; visite régulière des sites et gestion des imprévus, aléas (livraisons, absences, pannes)
 - hygiène alimentaire et sécurité du travail
 - gestion des demandes événementielles (déjeuners, dîners, cocktails, soirées)
 - interlocuteur des élèves, parents, professeurs et cadres de l'Institution pour toutes les demandes relatives à la restauration ainsi que des organismes de contrôle
 - initiation de nouveaux projets, dans un but d'amélioration continue du service
 - compte rendu régulier de l'état du service au directeur général du groupe

- gestion des interventions techniques de maintenance et de dépannage (cuisine professionnelle, froid industriel)
- Assurer la direction RH du service :
 - gestion des salariés : recrutement, paie, gestion sociale et disciplinaire, plannings de travail et de modulation, affectations sur les différents sites, remplacements, entretiens annuels, plans de rémunération et de formation
 - animation et supervision: fédération des équipes, direction du conseil des chefs
- Assurer la direction financière du service :
 - gestion des encaissements (contrôle des accès, facturation des prestations, dossiers de subventions, opérations commerciales saisonnières, clôture de caisse hebdomadaire)
 - gestion des décaissements (contrôle des factures, demandes d'avoirs)
 - étude et négociation des projets annuels de travaux
 - relation avec les fournisseurs et négociation des prix des produits alimentaires et fournitures, établissement des mercuriales
 - création d'un budget annuel et tenue des comptes
 - réflexion financière générale (plan d'investissement de travaux, d'entretien)

Rattachement hiérarchique :

Le poste est placé sous l'autorité du directeur général du groupe Chartreux. Membre du Conseil de direction du Groupe, le directeur de la restauration participe à ses activités (réunions hebdomadaires, dîners semestriels, séminaire annuel). Il assure avec son adjoint une astreinte de service à chaque prestation événementielle. Calendrier à définir.

PROFIL DU CANDIDAT

Expérience de 5 ans à un poste de direction (avec gestion d'équipe) demandée.

Expérience de 5 ans dans le domaine de la restauration collective souhaitée.

Savoir faire opérationnel :

- Connaissance **fine** des problématiques de gestion opérationnelle, financière, comptable et RH (maîtrise du logiciel SILAE, des procédures disciplinaires) ; goût et compétence pour les missions polyvalentes
- Connaissance du milieu de la restauration collective (exigences, normes d'hygiène et de sécurité, gestion des fournisseurs, contrats de travail etc.). Code du travail et convention collective 1266
- Autonomie et rigueur ; qualités de chef et capacités pour le **travail en équipe**

MODALITÉS DE CANDIDATURE

CV et lettre de motivation uniquement par email à d.poletti@leschartreux.net