

Fiche de poste

Directrice/directeur de la cuisine centrale et des restaurants universitaires d'Orléans – F/H

Catégorie : A	Ouvert aux fonctionnaires et contractuels
Poste vacant au 1er septembre 2026	Poste à temps plein Groupe IFSE : 1
Localisation : Campus Orléans la Source et centre-ville d'Orléans	

Environnement

Le Crous d'Orléans-Tours, établissement public administratif relevant du Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche, agit au quotidien pour l'amélioration des conditions de vie matérielle des étudiants par la gestion des aides directes (bourses sur critères sociaux, autres aides financières, accompagnement social) et des aides indirectes (restauration, logement). Le Crous d'Orléans-Tours accompagne la vie étudiante dans les 6 départements de l'académie d'Orléans-Tours : Cher, Eure-et-Loir, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher et Loiret.

Il est au service de plus de 66 000 étudiants, dont 22 000 boursiers sur critères sociaux.

Doté d'un budget de fonctionnement de 40 M€ (hors bourses sur critères sociaux), le plafond d'emplois de l'établissement s'élève à 418 ETP : fonctionnaires et agents sous contrat de droit public. Il sert plus de 1,7 millions de repas par an par l'intermédiaire d'un réseau de 37 points de restauration (restaurants universitaires, cafétérias, etc). Il propose plus de 6400 logements étudiants au sein de 36 résidences universitaires. Ses différentes unités de gestion sont réparties dans 7 communes de l'académie : Orléans, Tours, Blois, Bourges, Chartres, Châteauroux et Issoudun.

Le Crous d'Orléans-Tours exerce ses missions d'amélioration des conditions de vie des étudiantes et des étudiants dans le cadre d'un partenariat étroit avec les établissements d'enseignement supérieur et les collectivités territoriales.

Domaine d'activité	Opérateur « Vie étudiante »
Missions	Restauration, hébergement, aides financières directes (bourses sur critères sociaux) et aides spécifiques, action sociale, action culturelle et vie étudiante

Poste

Fonction	Directrice/directeur de l'unité de gestion restauration d'Orléans
Nombre d'agents à encadrer	57 agents permanents, auxquels peuvent s'ajouter près d'une 20aine d'agents temporaires
Description	Directrice / directeur de l'unité centrale de production et des restaurants universitaires d'Orléans
Principales activités	<p>Cadre de l'établissement placé sous l'autorité hiérarchique directe de la directrice adjointe du CROUS OT.</p> <p>La directrice/le directeur dirige l'activité de la restauration de l'unité de gestion composée de 4 restaurants universitaires, 9 cafétérias et 1 unité centrale de production. La directrice/le directeur est engagé(e) dans les stratégies de l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lignes directrices de la restauration et la généralisation de « la formule CROUS » 1€, • Schéma directeur de la vie étudiante et de campus, • La stratégie de transition écologique et de développement durable. <p>En matière de restauration, la directrice/le directeur reçoit des directives de la directrice de la restauration pour la mise en œuvre des lignes directrices de la restauration.</p>

Il/elle intervient dans le cadre d'une opération de restructuration de l'offre de restauration sur la ville d'Orléans avec une montée en charge de la cuisine centrale auditée et du projet de reconstruction d'un restaurant universitaire sur le campus.

Il/elle est responsable du management de l'équipe constituée de plus de 60 agents, de l'activité de restauration, de l'organisation de travail, de la production à la distribution des prestations dans le cadre défini par le Crous.

Au quotidien, la directrice/le directeur accomplit notamment les activités rappelées ci-après :

① Management

- Planifier et organiser l'activité et le travail des personnels placés sous sa responsabilité en fonction des besoins opérationnels,
- Veiller à l'application des mesures destinées à garantir la sécurité et les conditions de travail des personnels placés sous son autorité par délégation du directeur général,
- Participer au recrutement des personnels placés sous sa responsabilité,
- Encadrer l'exécution des missions au quotidien pour garantir la qualité de service,
- Veiller à ce que les responsables, placés sous son autorité, réalisent dans les délais impartis les missions afférentes à leur poste.

② Gestion de l'activité de restauration

- Gérer et organiser en lien avec les équipes placées sous sa responsabilité, l'approvisionnement, la production et la distribution des différents points de vente ainsi que les sites distants (Chartre et Blois),
- Favoriser les actions participant à l'animation des sites de restauration y compris les sites distants en lien avec les DUG d'antennes,
- Participer à l'optimisation de la fréquentation des restaurants en y développant des offres et des prestations attractives,
- Evaluer la satisfaction des usagers et en assurer un reporting à la direction académique de la restauration et au directeur adjoint,
- Être l'interlocuteur de premier niveau des partenaires extérieurs sur les questions relatives à la restauration universitaire orléanaise,
- Proposer et mettre en œuvre une stratégie de développement de la production de l'unité centrale de production dans le cadre des lignes directrice de la restauration,

③ Gestion matérielle, logistique et financière

- Participer à la préparation du budget de l'unité de gestion et être garant de son exécution dans le respect des équilibres économiques,
- Suivre les indicateurs économiques et financiers (dépenses engagées et recettes constatées)
- Suivre les opérations de travaux, de renouvellement des équipements et de maintenance dans le cadre de la gestion matérielle des structures
- Assurer en lien avec les services supports, la maintenance des équipements et le suivi des contrats correspondants

④ Hygiène et sécurité

- Veiller au respect de la réglementation, notamment en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire
- Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité, notamment la tenue des registres
- Contribuer à l'actualisation du DUERP de l'UG
- Représenter la direction générale du Crous lors des visites des services de contrôle de l'Etat (commission de sécurité – agrément – DDPP)

Diplômes	Niveau II : Bac + 4 Master 1 ou diplôme équivalent Une expérience significative dans le domaine de la restauration collective est attendue
Compétences requises / Qualités	<p>① Savoir-faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des méthodes d'organisation, de communication et d'accueil • Capacité de conduite de projet • Connaissance des méthodes de management et aptitude à l'animation d'équipes • Connaissance de la réglementation applicable aux personnels du réseau des œuvres • Connaître l'environnement de l'enseignement supérieur, les missions du réseau des œuvres • Connaissance des règles de gestion financière et comptable • Connaissance en matière de marchés publics • Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène (HACCP, PMS, ...) et de sécurité des personnes et des biens (DUERP) • Maîtriser la bureautique et l'outil informatique • Connaissance actualisée des divers modes de restauration, des tendances en matière de restauration <p>② Savoir être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aptitudes avérées au management • Sens de la communication • Qualités relationnelles • Alerter et savoir rendre compte • Sens des initiatives • Loyauté
Contraintes particulières d'exercice de l'activité	- Astreintes administratives avec possibilité de logement par NAS

Contacts

Renseignements sur le poste : recrutement@crous-orleans-tours.fr

Les candidatures, à l'attention du Directeur Général du CROUS d'Orléans Tours, sont constituées :

- d'une lettre de motivation,
- d'un curriculum vitae,
- des trois derniers entretiens annuels professionnels pour les fonctionnaires et d'une copie du dernier arrêté d'avancement d'échelon,
- des évaluations et des appréciations des objectifs de performances pour les non-fonctionnaires ou tout document d'évaluation annuelle des activités

Elles doivent parvenir à la direction des ressources humaines par la voie électronique à l'adresse suivante :

recrutement@crous-orleans-tours.fr
Copie à : secretariat.direction@crous-orleans-tours.fr