



IMT Mines Alès
École Mines-Télécom



L'AUDACE ! L'ENGAGEMENT LE PARTAGE L'EXCELLENCE



Responsable du service restauration H/F

Etablissement	IMT Mines Alès (Ecole Nationale Supérieure des Mines d'Alès)
Affectation principale	Secrétariat Général / Service vie du campus / Service restauration
Résidence administrative	Alès (Département du Gard – Région Occitanie)
Type de contrat	CDI – Contrat de droit public – Temps plein
Date de prise de poste	01/06/2025

Présentation de notre établissement et du Service restauration

L'Institut Mines-Télécom

L'institut Mines-Télécom (IMT), grand établissement au sens du code de l'éducation, est un établissement public scientifique, culturel et professionnel (EPSCP) placé sous la tutelle principale des ministres chargés de l'industrie et du numérique. Premier groupe d'écoles d'ingénieurs en France, il fédère 11 écoles d'ingénieur publiques réparties sur le territoire national, qui forment 13 500 ingénieurs et docteurs. L'IMT emploie 4500 personnes et dispose d'un budget annuel de 400M€ dont 40% de ressources propres. L'IMT comporte 2 instituts Carnot, 35 chaires industrielles, produit annuellement 2100 publications de rang A, 60 brevets et réalise 110M€ de recherche contractuelle.

IMT Mines Alès

Raison d'être de l'école : « Forte de son appartenance à l'IMT et de son ancrage territorial, IMT Mines Alès donne à ses élèves les meilleures chances de s'accomplir professionnellement pour être des acteurs responsables du développement de la Nation en préservant les richesses de la Planète. »

Les valeurs qui nous animent : audace ! engagement, partage, excellence.

Créée il y a 181 ans, IMT Mines Alès compte à ce jour 1350 élèves (dont 200 étrangers) et 350 personnels. Elle possède deux campus à Alès et est également implantée à Montpellier et Pau. Ses élèves sont des ingénieurs généralistes, des ingénieurs de spécialité (par apprentissage), des doctorants et des élèves de masters ou mastères spécialisés. Elle accueille de plus 500 stagiaires en formation continue professionnelle.



Au sein d'IMT Mines Alès, chaque personne est un acteur clé de notre démarche de Développement Durable et de Responsabilité Sociétale (DDRS). Nous nous engageons à promouvoir des pratiques respectueuses de l'environnement, à favoriser la diversité et l'inclusion, et à garantir l'éthique dans nos activités. Nous encourageons tous nos agents à adopter une approche responsable dans leurs actions quotidiennes et à proposer des idées innovantes qui renforcent notre impact positif sur la société et l'environnement.

Service Restauration

Intégré au service Vie du campus au sein du secrétariat général, le service de restauration de l'école assure la préparation et le service des repas des élèves et du personnel à un haut niveau de qualité. Il est composé de 13 agents, d'une restauration de type self ouverte le midi avec une capacité d'accueil de 700 convives et deux lieux de restauration rapide ouverts sur la journée. Le service peut représenter 132 000 repas chaque année. Il s'appuie pour une partie de son activité, et lors de fortes affluences, sur des ressources temporaires de type intérimaires.

Description de l'emploi

Le/La titulaire du poste aura à effectuer les tâches suivantes :

- ▶ Vous déployez les orientations stratégiques en matière d'alimentation durable en projets concrets et accompagnez leur mise en place.
- ▶ Vous assurez le management de l'équipe et en gérez les ressources notamment temporaires. Vous pilotez les actions des agents de restauration, tout en veillant à maintenir un climat de travail motivant et collaboratif. Vous assurez les entretiens professionnels et définissez les objectifs individuels, organisez la continuité du service et assurez la cohésion d'équipe.
- ▶ Vous supervisez la production et la distribution des repas et la conservation des denrées
- ▶ Vous garantissez le respect du plan de maîtrise sanitaire et les normes d'hygiène et de sécurité au niveau de tous les personnels et de tous les stades de préparation, de distribution et de conservation,
- ▶ Vous coordonnez les activités de préparation et de service et assurez une bonne collaboration des différentes parties prenantes
- ▶ Vous participez à l'élaboration des menus en veillant à la prise en coût de revient et contribuez à la définition des tarifs appliqués
- ▶ Vous gérer les relations avec les fournisseurs et vérifiez le respect des dispositions contractuelles
- ▶ Vous contribuez à l'élaboration budgétaire, supervisez ou définissez les achats conformément au budget adopté et contribuez à la préparation du contenu technique des marchés publics en lien avec les services compétents.
- ▶ Vous organisez la restauration pour permettre la réalisation d'événements spécifiques internes ou externes à l'école

En cas de situation spécifique (ex. : grève, absence, ...) ou en situation d'urgence, vous pouvez être amené à intervenir aux côtés ou en remplacement de vos collègues.



IMT Mines Alès
École Mines-Télécom

Profil et compétences recherchées

Compétences managériales :

- ▶ Encadrer et motiver le personnel du restaurant
- ▶ Répartir les tâches quotidiennement pour une organisation efficace
- ▶ Etablir et adapter les plannings en fonction des besoins et des contraintes
- ▶ Donner des consignes claires et adaptées à chaque membre de l'équipe
- ▶ Créer un climat de confiance avec les personnels et les clients

Compétences techniques :

- ▶ Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, nettoyage, conservation des aliments)
- ▶ Préparation et organisation des repas en grande quantité
- ▶ Gestion des stocks et des commandes (approvisionnement en produits alimentaires)

Compétences en gestion :

- ▶ Organiser le service au restaurant pour assurer une fluidité aux heures de pointe et un bon déroulement des repas
- ▶ Anticiper les besoins en personnel et en matières premières
- ▶ Gestion simple du budget et des coûts (proposer des améliorations, éviter le gaspillage, contrôler les portions)
- ▶ Contrôler la satisfaction des clients et la qualité des repas servis

Compétences relationnelles :

- ▶ Bon relationnel avec les équipes et les clients (élèves, personnel)
- ▶ Capacité à gérer les imprévus (manque de personnel, retard des livraisons)
- ▶ Esprit d'équipe et sens du service

En termes de savoir être :

- ▶ **Organisation et rigueur** : savoir anticiper les besoins et respecter les règles d'hygiène.
- ▶ **Gestion du stress** : savoir gérer la pression des coups de feu et les imprévus
- ▶ **Autonomie et prise d'initiative** : savoir résoudre rapidement les problèmes du quotidien sans toujours attendre des directives.
- ▶ **Sens du service et relationnel** : être à l'écoute des élèves et du personnel pour garantir leur satisfaction.
- ▶ **Adaptabilité** : s'adapter aux évolutions des besoins (menus spéciaux, nouvelles règles d'hygiène, demandes spécifiques).
- ▶ **Autorité bienveillante** : Encadrer son équipe avec fermeté mais aussi avec respect et bienveillance.



IMT Mines Alès
École Mines-Télécom



Niveau de formation et/ou expérience minimums requis :

- ▶ Niveau d'études exigé : CAP et BEP en hôtellerie restauration.
- ▶ Ce poste conviendrait à une personne ayant une expérience confirmée de plus de 10 ans dans la restauration collective et en management d'équipe, avec des connaissances fortes en matière d'hygiène et de sécurité et en gestion financière et budgétaire.
- ▶ La personne devra avoir un sens aigu du service client et de l'intérêt général, de l'organisation et de la gestion des priorités. Elle sera force de proposition pour développer la fréquentation et l'attractivité du service : elle a le sens du résultat. La personne candidate présentera une grande capacité d'adaptation face aux imprévus et fera preuve de disponibilité et de réactivité.

Candidature



Conditions administratives de candidature

Le poste proposé par l'IMT Mines Alès est un contrat à durée indéterminée, à temps plein, contrat de droit public relevant des dispositions du cadre de gestion de l'Institut Mines-Télécom, métier K, Technicien logistique, catégorie III.

Le poste peut être ouvert à la mobilité interne si expérience significative.

Salaire : à définir selon le profil et expérience.



Modalités de candidature

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser exclusivement à :

<https://institutminestelem.com/recrutee.com/o/responsable-du-service-restauration-cdi-imt-mines-ales2>



Planning du recrutement

Date limite de clôture des candidatures : 23/03/2025

Date pressentie indicative du jury : 11/04/2025

Date de prise de fonction souhaitée : 01/06/2025



Personnes à contacter

- ▶ Sur le contenu du poste :

Gérard FOUASSIER, Responsable du service restauration

✉ : gerard.fouassier@mines-ales.fr

☎ : +33 (0)4 66 78 51 64

- ▶ Sur les aspects administratifs :

Géraldine BRUNEL, Directrice des relations humaines

✉ : geraldine.brunel@mines-ales.fr

☎ : +33 (0)4 66 78 50 66