



**IMT Mines Alès**  
École Mines-Télécom



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



## Adjoint au 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	01/09/2025

### 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

Sous la responsabilité du Responsable du Service Restauration, l'Adjoint au Service Restauration participe à l'organisation et à la gestion quotidienne des opérations de restauration. Il veille à la qualité du service rendu, à l'application des normes sanitaires et à la gestion des équipes. Il est également chargé de la supervision du personnel en l'absence du responsable.

### Gestion du service :

- ▶ Assurer le bon déroulement des services de repas (self, buffet, cocktail, club direction, ...).
- ▶ Contribuer à l'animation du service (repas à thème en impliquant les élèves, les associations, le personnel, la responsable de la vie du campus, ...)
- ▶ Superviser le service de repas pour garantir la satisfaction des élèves et du personnel.
- ▶ Veiller à la qualité et à la présentation des plats en cuisine.
- ▶ Apporter son renfort aux équipes en cas de forte affluence ou d'absences
- ▶ Proposer des améliorations dans le cadre de la qualité du service et de l'expérience client,
- ▶ Réaliser la communication et l'information nécessaire au fonctionnement du service et à la satisfaction des clients

### Management d'équipe :

- ▶ Contribuer à l'animation de l'équipe d'agents de restauration, de cuisiniers et des autres collaborateurs.
- ▶ Assurer l'organisation des tâches en fonction de l'affluence et des besoins du service.
- ▶ Suivre les plannings de l'équipe et assurer leur respect.

### Gestion des stocks et des approvisionnements :

- ▶ Gestion des stocks alimentaires et non alimentaires, veiller à la bonne rotation des stocks.
- ▶ Veiller à la réception et au stockage des livraisons de produits alimentaires, à leur traçabilité et à leur conservation conformément aux normes d'hygiène.
- ▶ Contrôler les dates de péremption et l'état des produits.
- ▶ Gestion des prix de revient en lien avec le responsable de la restauration
- ▶ Elaboration des commandes et réalisation des inventaires

### Respect des normes d'hygiène et de sécurité :

- ▶ Appliquer les normes HACCP et autres règles sanitaires liées à la restauration.
- ▶ Faire appliquer les procédures internes liées à l'hygiène, à la sécurité et à la qualité des produits.

La personne recrutée devra appliquer et respecter les procédures internes liées à l'hygiène (normes HACCP), à la sécurité et à la qualité des produits.



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

La personne recrutée pourra être amenée à travailler exceptionnellement le soir ou le week-end pour des manifestations organisées par IMT Mines Alès et le service de restauration.

## Compétences recherchées et critères généraux d'évaluation

Votre responsable et l'équipe en place vous accompagneront dans le développement de vos compétences, tout en valorisant vos expériences et vos talents :

### Compétences techniques :

- ▶ Connaissance des normes HACCP et des procédures d'hygiène en restauration collective et en restauration à emporter.
- ▶ Capacité à planifier et organiser

### Compétences comportementales :

- ▶ Sens du service client et de l'écoute.
- ▶ Être dynamique, motivé, capable d'initiative et d'autonomie
- ▶ Rigueur, organisation et gestion du stress.
- ▶ Esprit d'équipe et s'adapter à l'équipe
- ▶ Être polyvalent
- ▶ Capacité d'adaptation

### Niveau de formation et/ou expérience minimums requis :

Au-delà de votre diplôme, votre personnalité fera la différence. 

- ▶ Niveau d'études exigé : BEP, BAC Professionnel hôtellerie restauration.
- ▶ Une expérience de 10 ans dans un poste similaire est un atout

## 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 est ouvert aux contractuels et aux fonctionnaires de catégorie C possédant une solide expérience.

**Salaire** : Votre salaire sera étudié et déterminé en fonction de votre expérience et des compétences associées.



### Modalités de candidature

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser **exclusivement à** :   
<https://institutminestelecom.recruitee.com/o/adjoint-au-responsable-du-service-restauration-hf-cdi-imt-mines-ales>

Les personnes en charge du recrutement étudieront votre candidature avec attention.



**IMT Mines Alès**  
École Mines-Télécom



### Planning du recrutement

Un jury composé de plusieurs personnes vous recevra et veillera à vous mettre dans les meilleures conditions pour réussir cette rencontre.

**Date limite de clôture des candidatures :** **22/06/2025**

**Date presentie indicative du jury :** **09/07/2025**

**Date de prise de fonction souhaitée :** **01/09/2025**



### Personnes à contacter

Si certains éléments de la candidature nécessitent des précisions complémentaires, n'hésitez pas à contacter les personnes ci-dessous :

▶ Sur le contenu du poste :

**Christophe LAPAWA**, Responsable du service restauration

✉ : [christophe.lapawa@mines-ales.fr](mailto:christophe.lapawa@mines-ales.fr)

☎ : +33 (0)4 66 78 51 66

▶ Sur les aspects administratifs :

**Géraldine BRUNEL**, Directrice des relations humaines

✉ : [geraldine.brunel@mines-ales.fr](mailto:geraldine.brunel@mines-ales.fr)

☎ : +33 (0)4 66 78 50 66



### Intégration au poste

#### Une intégration sereine pour une prise de fonction réussie

Dès votre arrivée, vous bénéficiez d'une période d'intégration pour vous accompagner dans la découverte de vos missions et de votre environnement de travail. Vous serez accueilli(e) par votre référent(e) RH, qui vous guidera dans toutes les démarches nécessaires à une prise de poste sereine.