

Civils de la Défense

Plateforme de recrutement de personnel civil
contractuel du ministère des Armées

CONTROLEUR PREST. RESTAURATION COLLECTIVE, HEBERG., HOTELLERIE F/H

Metz, 57, Moselle, Grand Est

Type de contrat	Prise de fonction souhaitée	Niveau d'études
CDD 3 ans	01/10/2023	Bac+2 ou équivalent
Domaine professionnel	Niveau d'expérience	Rémunération
Gestion et direction	Débutant (0 à 5 ans)	1 300€ à 1 350€ mensuel net 20 000 à 20 200€ annuel brut (selon expérience)
Avantages liés au poste	Contraintes particulières d'exercice	Télétravail
Parking RTT	-	Non

Descriptif de l'organisation

Le Ministère des Armées (MINARM) assure la protection du territoire, de la population et des intérêts français. Il est également impliqué dans les missions de service public. Pour la réalisation de ses missions, le MINARM emploie, outre les militaires, plus de 60 000 civils en France et à l'étranger. Les agents civils apportent leurs compétences techniques ou administratives dans le cadre de missions à forts enjeux ! Devenez Civils de la Défense : contribuez à un monde plus sûr en rejoignant le MINARM en CDD ou en CDI !

La mission de la PFC Est recouvre :

- la satisfaction des besoins d'achats en terme de soutien courant ;
 - l'exécution financière des dépenses et des recettes de l'ensemble des organismes de son périmètre ;
 - l'assistance aux bases de défense en matière de conseil juridique à la commande publique ;
 - l'appui à l'exploitation et au pilotage des activités restauration hôtellerie hébergement loisirs.
- La PFC Est est également correspondant zonal SCA auprès de l'EMZD.

Descriptif des missions

Au sein du bureau contrôle et supervision de la division RHL, le contrôleur des prestations en restauration collective, hébergement et hôtellerie, effectue des visites mensuelles dans les restaurants de sa compétence pour :

- vérifier le respect de l'application des différents niveaux de normalisation des offres de service du domaine de la restauration, de l'hébergement, de l'hôtellerie et des loisirs (bars)
- appuyer la mise en œuvre des actions correctives de l'offre de service, suivre, accompagner et conseiller sur place et à distance dans le but de proposer les restaurants à la certification
- vérifier la mise en œuvre des actions correctives identifiées

- formaliser des fiches d'analyse à destination des différents interlocuteurs
- assurer le déploiement d'expérimentations ou de projets du domaine de l'offre de service (enquêtes de satisfaction, application de la loi EGalim, développement durable ...).

Profil recherché

- Idéalement technicien en agroalimentaire avec une expérience dans le domaine de la restauration collective, avec des connaissances dans la sécurité des aliments, le développement durable et la gestion de production
- Il pratique les différents logiciels de bureautique (Pack Office)
- Il est mobile (nombreux déplacements à prévoir dans le quart Nord-Est de la France).

Process de recrutement

- Code CREDO : 0AGE000189

Si votre candidature est présélectionnée, vous serez contacté(e) par téléphone pour apprécier vos attentes et motivations.

Si vous êtes sélectionné(e) après cette première étape, vous serez reçu(e) en entretien par l'employeur et éventuellement le service des ressources humaines.

Vous serez à l'issue de cet entretien informé(e) par l'employeur des suites données à votre candidature.