

# Civils de la Défense

Plateforme de recrutement de personnel civil  
contractuel du ministère des Armées

## CONTROLEUR DE PRESTATIONS RESTAURATION HOTELLERIE ET LOISIRS F/H

Toulouse, 31, Haute-Garonne, Occitanie

<b>Type de contrat</b>	<b>Niveau d'études</b>
CDD 1 an	Bac +2 (DEUG - BTS - DUT - DEUST) ou équivalent
<b>Prise de fonction souhaitée</b>	<b>Date limite de candidature</b>
01/07/2025	26/03/2025
<b>Domaine professionnel</b>	<b>Niveau d'expérience</b>
RESTAURATION, HÔTELLERIE, LOISIRS	Au-delà de 10 ans
<b>Rémunération</b>	<b>Avantages liés au poste</b>
> 1940€ mensuel net > 29,0k€ annuel brut (selon expérience)	Dispositif de crèche Restauration collective Parking
<b>Contraintes particulières d'exercice</b>	<b>Télétravail</b>
Horaires flexibles Déplacements fréquents en France	Oui

### Descriptif de l'organisation

La plate-forme commissariat Sud est un organisme du service du commissariat des armées. Elle est responsable pour les organismes du ministère des armées (MINARM) implantés dans les régions Occitanie, PACA et Corse (12 bases de défense, 80 000 ressortissants MINARM) de la passation de marchés publics, l'exécution budgétaire, la gestion du matériel de restauration collective et la sécurité alimentaire des restaurants. Elle exerce par ailleurs des fonctions de coordination dans les domaines de la prévention, de l'infrastructure, de la sécurité des sites, du transport de personnes, de la logistique.

### Descriptif des missions

Au sein de la PFC Sud, la division RHL a pour mission d'encadrer et d'appuyer de manière fonctionnelle l'action des

cercles situés dans son périmètre. Rattaché à la section ODS, le contrôleur de prestations RHL œuvre au niveau zonal :

- à l'aide au déploiement et au contrôle du respect de l'application des différents niveaux de normalisation de l'offre de service (ODS) restauration et hébergement dans les cercles en régie.
- au contrôle de prestation des prestations RHL externalisées.

Missions de l'agent :

- Animer la normalisation de l'offre de service (ODS) RHL dans le portefeuille de restaurant qui lui est attribué.
- Contrôles la mise en œuvre de l'offre de service externalisée (ODS EXTER).
- Analyser les résultats des contrôles internes dans le domaine de la normalisation des offres de service et proposer des actions correctives
- Mettre en évidence les écarts entre objectifs et résultats
- Animer la normalisation de l'offre de service (ODS) RHL dans le portefeuille de restaurant qui lui est attribué
- Proposer au chef de section des éléments d'analyse pour la certification des restaurants
- Contrôles la mise en œuvre de l'offre de service externalisée (ODS EXTER).

## **Profil recherché**

Savoir utiliser un poste informatique, de logiciels standards et d'applications métier

Connaître des produits alimentaires

Connaître la réglementation en RHL

Maîtriser l'organisation d'un service de restauration collective

Savoir analyser

Pouvoir coordonner une équipe

Connaître le cadre de référence de l'audit interne

Connaître la maîtrise des risques des organismes et du contrôle interne

## **Process de recrutement**

- Si votre candidature est présélectionnée, un entretien téléphonique vous sera proposé pour apprécier vos attentes et motivations.