



Chef de projet Restauration

Catégorie : C1

Réalisée le :
11 octobre 2021
Visa du Directeur :

Commission : **Hébergement-Restauration**

Projet : **Restauration**

Hiérarchie directe : **Directeur Exécutif**

Début de mission : **Janvier 2022**

DESCRIPTION DU POSTE

Sous l'autorité du **Directeur Exécutif**, le **Chef de projet Restauration** sera responsable des volets principaux suivants :

- 1) Gestion du plan de restauration des délégations, officiels, VIP/hospitalité, médias, staff, volontaires, et du grand public ;
- 2) Gestion des fluides et de la glace ;
- 3) Veille du respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- 4) Promotion de la restauration grand public ;

Phase de planification/préparation :

- Recensement des besoins en restauration (en relation avec toutes les Commissions) ;
- Recensement des solutions de restauration existantes ;
- Rédaction du business-plan de restauration ;
- Rédaction des cahiers des charges et participation au choix des prestataires concernés ;
- Contractualisation avec les prestataires (en relation avec le juridique) et pilotage ;
- Identification des éventuelles opportunités de partenariats, échanges marchandises et de revenus du projet restauration (en relation avec la Commission Promotion/Marketing) ;
- Interaction avec les autres commissions du COCAN et les services de l'Etat concernés
- Définition des besoins en matériel, personnel et infrastructure pour les espaces restauration ;
- Rédaction des règlements et procédures opérationnels pour la restauration ;
- Elaboration et suivi du budget fonctionnel ;
- Participation au recrutement des personnels restauration (staff, volontaires et prestataires) ;
- Participation aux actions de formation des personnels affectés à la restauration (conception des modules de formation et animation).

- Opérations de promotion de la gastronomie ivoirienne (en relation avec la commission affaires culturelles et touristiques) ;

Phase opérationnelle :

- Pilotage des opérations de restauration sur l'ensemble des sites et des différents « clients » ;
- Résolution des problèmes liés à la restauration en relation avec les commissions et autorités compétentes ;
- Supervision et animation des équipes restauration.

PROFIL - COMPÉTENCES

Expérience significative (plus de 10 ans) dans la gestion de projet(s) restauration d'envergure ou dans des domaines connexes (séminaires haut de gamme, salons grand format, etc.) ;

Connaissance de la réglementation liée à la restauration ;

Expérience significative en management d'équipe ;

Expérience de travail dans un environnement dynamique et multi-sites en mettant l'accent sur les échéances et le niveau de prestation ;

Expérience dans un environnement international ;

Maîtrise de l'anglais opérationnel.

PERSONNALITÉ

Capacité à négocier avec des interlocuteurs internes et externes ;

Excellentes compétences de communication en général et de management en particulier ;

Aptitude à prendre des décisions critiques de manière autonome ;

Aptitude à travailler sous pression, à développer un esprit d'équipe, à démontrer de la rigueur et faire montre d'autorité ;

Appétence pour le service client et le souci du détail ;

Maîtrise de la gestion du temps et des délais.

PROCESSUS

Les candidats devront transmettre leurs CV et lettre de motivation uniquement par courrier électronique à l'adresse recrutement@cocan2023.ci avant le 27 novembre 2021. Aucune candidature papier ou courriel ne sera prise en compte. Le siège du COCAN ne pourra répondre par téléphone aux éventuelles questions.

Les candidatures devront indiquer en objet : **Candidature Chef de projet Restauration + Votre Nom**

