

RESPONSABLE DE SITE – CDD – H/F - NICE

Contrat : CDD (remplacement d'un congé maternité).
Poste à pourvoir dès que possible.
Temps de travail : temps complet
Salaire : selon expérience
Lieu : 13 avenue Simone Veil, 06200 Nice (dans le CSM)

Vous souhaitez donner un nouveau sens à votre vie professionnelle ? Rejoignez-nous et poursuivons ensemble l'aventure Cuisine Mode d'Emploi(s)®.

Créé en 2012 à l'initiative du Chef Thierry Marx, le projet avait pour ambition de proposer des parcours de formation et d'insertion professionnelle gratuits et de courte durée à toute personne éloignée de l'emploi et passionnée par les métiers de la restauration.

Onze ans plus tard, 4000 stagiaires ont été intégrés et près de 85% de ceux qui ont finalisé le parcours ont trouvé un débouché positif dans un secteur en recherche permanente de nouveaux talents.

Aujourd'hui, Cuisine Mode d'Emploi(s) ®, ce sont 9 écoles et deux restaurants de professionnalisation dans 5 régions de France ainsi que des formations itinérantes sur l'ensemble du territoire. Ce sont 4 filières de formation proposées : la cuisine, le service et la relation clientèle, la boulangerie, la pâtisserie ...

De nouvelles évolutions et développements sont en cours et devenir collaborateur de Cuisine Mode d'Emploi(s) ®, c'est participer d'un dispositif inclusif et innovant.

Pour l'école Cuisine Mode d'Emploi(s)® de Nice, nous sommes à la recherche d'un.e responsable de site dès que possible (remplacement départ en congé maternité).

Fiche de poste

Missions

Le/la responsable de site évolue sous la hiérarchie de la Direction générale. Le/la responsable de site assure la coordination entre les formateurs, les stagiaires et la Direction de l'association. Il/elle assure la représentation de l'association auprès des stagiaires et des partenaires locaux (institutions, professionnels, fournisseurs, clients etc.). Il/elle s'assure du respect du règlement intérieur, des notes de service et du bon déroulement des formations.

Activités

- Organisation globale des formations : sourcing et suivi des stagiaires, suivi administratif et financier des formations proposées
- Relations avec les partenaires institutionnels : prescripteurs, financeurs, OPCO, branche professionnelle...
- Gestion des plannings des formateurs et des activités du restaurant d'application
- Organisation et planification des prestations événementielles
- Facturation et suivi des règlements des prestations de formations et événementielles
- Représentation de l'école auprès des institutions partenaires et media
- Développement du partenariat local
- Force de proposition de développements complémentaires et réponse aux appels à projet correspondants le cas échéant.

Connaissances requises et savoir-faire

- Motivation pour l'univers de la formation professionnelle, de l'économie sociale et solidaire et les métiers de la restauration.
- Connaissance des mécanismes liés au secteur de la formation et/ou de l'Economie Sociale et Solidaire serait un plus
- Connaissance des métiers et de l'environnement de la restauration et des métiers de bouche
- Sens de l'organisation et capacité à mener plusieurs projets de front
- Aptitude managériale
- Aisance relationnelle et communication
- Maîtrise des différents logiciels de bureautique (Excel, Word...) et de logiciels spécifiques

Pour adresser votre candidature, rien de plus simple : Vous adressez un mail à rh@cme-formations.com accompagné de votre CV et nous vous recontactons très rapidement pour un entretien.

Pour en savoir davantage sur Cuisine Mode d'Emploi(s)® :

www.cuisinemodeemplois.com