

CHEF(FE) DE PROJET RESTAURATION WORLD SKILLS FRANCE

WorldSkills France est une association loi 1901 dont l'objet est de valoriser les métiers et ceux qui les exercent à travers la compétition des Olympiades des Métiers (WorldSkills Competition). Environ 60 métiers sont en compétition WorldSkills, répartis dans 7 pôles métiers

Membre du réseau WorldSkills International qui regroupe 80 pays, nous assurons en France

- La coordination des sélections régionales
- L'organisation des finales Nationales tous les 2 ans (octobre 2020 à Lyon)
- La préparation des Equipes de France des Métiers pour participer aux compétitions Internationales WorldSkills (Europe années paires et Monde années impaires)

En 2023, Worldskills France organisera la Worldskills Competition à Lyon. Dans ce cadre, nous recherchons des collaborateurs dynamiques ayant le goût du challenge qui partageront notre état d'esprit et notre investissement à faire de ces événements un succès !
Intégrez notre structure et bénéficiez d'une expérience exceptionnelle !

WorldSkills France recrute **Un(e) Chef(fe) de Projet Restauration, poste basé à Lyon**

DESCRIPTION DU POSTE

Rattaché(e) à la Direction des Opérations vous avez les responsabilités suivantes

- Définir les concepts des domaines suivants :
 - Restauration du Grand Public
 - Restauration des Compétiteurs
 - Restauration Staff et Prestataires
 - Restauration VIP & Evénements spéciaux
- Être l'interlocuteur opérationnel des concessionnaires et prestataires agréés
- Fournir un support technique aux projets internes sur les questions de restauration
- Définir les cahiers des charges et organiser les consultations
- Être dans une approche « revenus » et proposer les systèmes de paiement
- Planifier les opérations dans le respect des budgets alloués
- Etablir et mettre en œuvre un reporting efficace avec les prestataires et en interne
- Diffuser les informations et consignes en matière de sécurité et de prévention au travail
- Rédiger les règlements et procédures
- Faire respecter la charte de bonne conduite sur les gestes environnementaux aux entreprises concernées
- Définir la volumétrie et la formation des volontaires dédiés

PROFIL RECHERCHE

- Vous avez 5 à 10 ans d'expérience sur ce sujet dans un environnement évènementiel. Vous êtes professionnel, rigoureux, réactif, autonome, efficace et pragmatique
- Vous savez faire preuve d'anticipation, d'esprit d'équipe et savez rendre compte à votre hiérarchie.
- Vous êtes doté(e) d'un excellent relationnel, vous êtes diplomate et habitué(e) à travailler sous pression.

De formation supérieure, vous justifiez des points suivants

- Connaissance du fonctionnement d'un comité d'organisation
- Expérience de la restauration collective dans un contexte de parc des expositions
- Expérience de la restauration évènementielle comme la gestion des concessions
- Bonne rédaction en français
- Bon niveau d'anglais
- Maîtrise courante des outils bureautiques Microsoft Word, Excel, Outlook, Power point

TYPE DE CONTRAT : Salarié CDD de 9 à 10 mois avec possibilité d'intégrer le Comité d'Organisation de la compétition internationale Worldskills 2023 dès 2021, en cours de constitution.

Pour postuler, envoyez CV + lettre de motivation à recrutement@cofom.org sous la référence [DOPS-CPRES](#)