

Les Jeux à Paris c'est bientôt.

Faites partie de l'aventure en devenant Chef/fe de Projet Restauration

Le poste

La Ville de Paris recherche un/ une Chef.fe de Projet Restauration pour rejoindre son équipe du pôle Opérations sous les directives du Responsable City Services. Dans le cadre des Jeux Olympiques et Paralympiques et en coopération avec toutes les parties prenantes, son rôle sera de concevoir, coordonner et mettre en œuvre les services de restauration et de rafraîchissement pour les équipes de la Ville impliquées sur les Jeux, pour les spectateurs en approche de site et zones de célébrations, et d'apporter un soutien éventuel à la mise en place de services traiteurs VIP afin d'offrir une expérience unique et de qualité lors des Jeux.

Contexte

Sous l'autorité de la Secrétaire Générale, la Délégation Générale aux Jeux Olympiques et Paralympiques et aux Grands Événements (DGJOPGE) assure la coordination de l'accueil des Jeux Olympiques et Paralympiques (JOP) de 2024 ainsi que des grands événements sportifs internationaux (GESI). Elle assure l'interface avec toutes les structures en charge d'organiser ces événements. Organisation certifiée ISO 20121, la DGJOPGE s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue. Les projets y sont développés par l'ensemble des collaborateurs au regard d'une prise en compte systématique des enjeux environnementaux, économiques et sociétaux, dans le respect des règles déontologiques et éthiques exigées.

Au sein de la DGJOPGE, le pôle Opérations a plus particulièrement la charge de la préparation des opérations municipales liées aux Jeux Olympiques et Paralympiques en liaison constante avec les autres pôles de la Délégation, les directions et services concernés ainsi que les autres parties prenantes des JOP 2024 (COJO, DIJOP et Préfecture de Police). Il s'agit d'une part de planifier, piloter, coordonner et mettre en œuvre les dispositifs événementiels et services municipaux relevant de la compétence de la Ville de Paris autour des sites olympiques et paralympiques parisiens. D'autre part, le Pôle a pour rôle de coordonner et de produire les dispositifs événementiels prévus directement par la Ville relatifs aux Festivités en Ville, aux Cérémonies ainsi qu'au Relais de la Flamme.

Missions

Votre mission consistera notamment à concevoir, planifier et livrer des services de restauration et de rafraîchissement de qualité dans les bases opérationnelles des équipes de la Ville impliquées sur les Jeux (plus de 5,000 personnes réparties sur plusieurs sites à Paris).

En coopération avec les chef.fe(s) de projet et référent.e(s) de site, vous serez en charge de planifier et coordonner les services de restauration et de rafraîchissement proposés au public dans les zones d'approche de sites olympiques et paralympiques, les zones de célébrations, d'animation et en lien avec le Relais de la Flamme

Vous serez amené(e) à négocier avec des acteurs internes et externes (prestataires, cantines municipales etc.) et à coordonner leurs interventions. Vos tâches impliqueront notamment de commander, gérer l'approvisionnement et les stocks, et coordonner les besoins logistiques en collaboration avec les référent(e)s de site et les services de logistiques.

Une attention particulière sera à apporter aux services d'accueil des sites de restauration (accessibilité, aménagement pour une fluidité des files d'attente etc.) pour s'assurer que les services soient adaptés à tout public (y compris prise en compte des allergènes et taux de glycémie etc.) tout en privilégiant une logistique propre, une alimentation durable et une économie circulaire.

Il vous appartiendra de formaliser les procédures de réception de livraisons, de contrôle de la qualité des produits dans le respect des normes hygiéniques et sanitaires avec toutes les parties prenantes.

En parallèle, vous serez en charge d'établir un budget des opérations restauration, d'assurer le suivi des dépenses et consommations, et de contribuer à la réflexion interne sur la mise en place d'un dispositif de paiement dématérialisé. Vous veillerez aussi à l'application des directives sur la gestion des déchets et du tri aux Jeux par toutes les parties prenantes impliquées dans la restauration.

Lors de vos missions, vous travaillerez avec des acteurs multiples dans un environnement complexe : des chefs de projets (volontaires, media, etc.), des référent(e)s de site, divers services municipaux, et des prestataires. Votre rôle sera susceptible d'évoluer et vous pourrez être amené(e) à encadrer une équipe. Quoiqu'il en soit, il vous faudra assurer un suivi budgétaire et un reporting rigoureux de l'état d'avancement et des difficultés rencontrées.

À votre prise de poste, vous ne disposerez pas d'une équipe placée sous votre autorité hiérarchique. Néanmoins cette situation pourra être amenée à évoluer en corrélation avec le renforcement de la délégation notamment dans la période opérationnelle des Jeux. En outre, vous devrez assurer un pilotage fonctionnel sur les équipes impliquées dans les projets dont vous aurez la charge.

Profil

Vous êtes titulaire d'un diplôme de management de l'Hôtellerie et de la Restauration, d'une école de commerce, d'un master universitaire, accompagné d'une expérience d'au moins 3 ans dans la gestion de restauration dans la région parisienne, en milieu événementiel, corporate et/ou associatif. Vous avez de l'expérience dans le Food and Beverages grand public, la restauration collective ou de services traiteurs pour VIP.

Vous savez gérer et piloter des projets avec rigueur, avec une maîtrise budgétaire à la virgule près. Une connaissance des appels d'offre et des marchés publics serait un plus. Vous avez le sens du service client, de la créativité, de l'initiative et une sensibilité à l'accueil d'un public international. Le stress de l'événementiel ne vous fait pas peur : vous savez être réactif(ve), force de proposition et organiser vos tâches par priorité. Votre aisance relationnelle, votre capacité à négocier et à évoluer dans un environnement complexe avec diplomatie font de vous un atout au sein d'une équipe. Et si en plus vous avez envie de contribuer aux Jeux, mettre en avant votre maîtrise de l'anglais et de manager des volontaires motivés, postulez !

Infos pratiques

- CDD de droit public avec date de fin au 31/12/2024
- Poste ouvert aux fonctionnaires de catégorie A ou contractuels de niveau équivalent
- Prise de poste : dès que possible
- Poste basé à Paris 12e (proche Gare de Lyon)
- Télétravail possible sous conditions
- Spécificités du poste : mobilité sur Paris, maîtrise de l'anglais fortement conseillée pour des échanges multilingues, Permis B
- Équipe sympa et motivée pour réussir l'accueil des Jeux

Envoyez votre lettre de motivation + CV

à DGJOPGE@paris.fr