

OFFRE D'EMPLOI

COORDINATEUR(RICE) TRAITEUR - CDD

La Cité internationale universitaire de Paris (CiuP), un lieu prestigieux mêlant architecture et espaces verts, offre des opportunités exceptionnelles pour l'organisation d'événements professionnels

La Cité internationale universitaire de Paris, en plus d'être un campus international qui accueille 12 000 étudiants internationaux avec 150 nationalités au sein de 43 maisons, est un lieu d'événementiel parisien. En 2024, elle lance La Fabrique d'expériences, une marque événementielle qui enrichit son activité de location d'espaces d'une dimension nouvelle : la création d'expériences innovantes, immersives et uniques pour les entreprises en quête d'exceptionnel. En tant que coordinateur(trice) traiteur, vous aurez l'occasion de travailler dans ce cadre unique et stimulant.

Votre rôle consistera à planifier, mettre en œuvre et administrer l'offre traiteur au sein de la Fondation nationale CIUP. Vous serez chargé(e) de coordonner le personnel intérimaire et de collaborer avec les commerciaux pour élaborer des offres adaptées, gérer l'organisation matérielle et logistique, tout en préservant l'image patrimoniale et culturelle du site.

Vous contribuerez au développement et à la mise en œuvre de l'activité traiteur au travers de notre nouvelle marque « La Fabrique d'expériences », en veillant à ce que les prestations répondent aux normes de qualité et de durabilité. De plus, vous superviserez les prestataires extérieurs pour garantir le respect des engagements contractuels.

En outre, en tant que coordinateur(trice) traiteur au sein de la Cité internationale universitaire de Paris (CiuP), vous aurez l'opportunité unique de participer à l'expérience d'accueillir des groupes hébergés sur notre site pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. Cet événement mondial représente une occasion exceptionnelle de mettre en valeur vos compétences dans un contexte international et de contribuer à la réussite de l'accueil des participants et des visiteurs. Vous jouerez un rôle crucial dans la planification et la réalisation des services traiteur, en assurant des prestations de qualité supérieure qui reflètent l'excellence et l'hospitalité de notre institution.

Rejoignez notre équipe dynamique et engagez-vous dans la réalisation d'événements exceptionnels au sein d'un environnement empreint de valeurs de paix, de tolérance et de solidarité, héritage des idéaux fondateurs de la Cité internationale.

Vos principales missions seront:

Pilotage de l'activité

- Constitué en lien avec la direction du service l'offre traiteur et la renouveler/ajuster régulièrement : grille tarifaire, tarifs, détails de l'offre
- Proposer à la direction du service des axes de développements de l'offre

- Participer aux réunions de services et préparer les reportings
- Suivre et analyser des indicateurs de performance
- Organiser des testing pour les C&C
- Participer à la mise en place d'éducteurs
- Participer à la démarche d'amélioration continue : matériel, cartes traiteur
- Décliner et atteindre des objectifs fixés par la direction

Analyse du besoin et conseil

- Traiter les demandes sur-mesure, identifier les attentes clients, étudier les cahiers des charges la faisabilité logistique et financière
- Conseiller et organiser le projet client (en lien avec le/la chargé (e) de projet).

Gestion administrative

- Effectuer les vérifications administratives nécessaires des prestataires externes
- Négocier les conditions financières avec les fournisseurs en lien avec la DELE et le service des achats
- Participer à l'élaboration des conventions et appels d'offres fournisseurs Passer les commandes auprès des fournisseurs
- Effectuer le suivi administratif de la facturation (Bpack)
- Elaborer le procès-verbal de l'évènement si besoin, clôturer l'évènement

Production et coordination des prestations réalisées en interne et externe

- Définir, anticiper, optimiser les besoins en personnel
- Encadrer les équipes d'intérimaires ou d'extras traiteur
- Assurer la coordination en amont avec les autres évènements en lien avec l'équipe technique et l'équipe des chargé (e) s de projets.
- Prendre en charge un secteur fonctionnel gestion des mobiliers de la direction de l'évènementiel et location d'espaces...) en lien avec l'activité traiteur
- Gestion des stocks et des offices traiteur
- Réserver et suivre les prestations annexes
- Veiller au bon déroulement de l'évènement et suivre la satisfaction client
- Garantir des contrôles de qualité des produits sur le pôle traiteur
- Garantir la mise en œuvre et le suivi des démarches H.A.C.C.P sur les offices traiteur de la Maison Internationale mais aussi de ceux dans les maisons rattachées.

Reporting et veille

- Réaliser le reporting régulier d'activité et reporting annuel
- Suivre et développer le CA traiteur
- Effectuer une veille secteur : acteurs clef et concurrence, évolution clientèle et marché secteur, tarifs

Communication et évènement

- Participer à la mise en place d'actions de communication et initiatives promotionnelles (salons, forum ...)
- Veiller à la mise à jour et au développement des supports promotionnels (plaquettes, panneaux d'affichage, site web, goodies etc...) en lien avec la directrice de l'événementiel et location d'espaces

Profil recherché:

- Rigoureux, dynamique, organisé, sens de la relation client et esprit d'équipe
- 3 à 5 ans d'expérience dans un poste similaire
- Titulaire d'un Diplôme Bac+2 (BTS, DUT, ...) à Bac+3 (Licence) en Hôtellerie restauration. Mention complémentaire Traiteur Organisateur de réceptions, ou Traiteur événementiel et banqueting
- Connaissance normes HACCP

Avantages:

- Plusieurs points de restaurations
- Une mutuelle d'entreprise
- Des accords très avantageux permettant de bénéficier de 6 semaines de CP
- Un CSE dynamique

Type d'emploi : Temps plein, 39H CDD 6 mois minimum

N'hésitez plus, rejoignez-nous !

Comment postuler: en ligne