

**1 poste Instructeur.trice-Gestionnaire logiciel de gestion
de la restauration des lycées (catégorie B)**

**est à pourvoir dans le cadre d'un contrat de projet à la
DIRECTION DE L'EDUCATION, DE LA JEUNESSE, ET DE L'ORIENTATION
SCOLAIRE (DEJOS)**

Toulouse

**Projet : Appui et accompagnement des acteurs de la restauration des lycées dans
leur stratégie d'achats via le logiciel de gestion de la restauration des lycées**

Fin de projet : 31/10/2028

FONCTION : Instructeur.trice logiciel de gestion de la restauration des lycées

Le service Vie des Lycées, composé de 10 agents a en charge sur la Région Occitanie, les missions relatives à la restauration, à l'entretien général et technique des lycées et à la carte des emplois des Agents Régionaux des Lycées. Le service Vie des Lycées a pour enjeux la mise en œuvre de la politique en matière de restauration, la mise en place des dotations postes d'Agents Régionaux des Lycées.

Dans le cadre de sa mission d'accueil, d'hébergement et de restauration dans les lycées publics, la Région est engagée dans une politique ambitieuse en matière d'alimentation. La restauration des lycées est un outil essentiel pour relever les défis dans les domaines de la qualité et de l'environnement. Par ailleurs, les services de restauration des lycées font l'objet d'une veille en matière de fonctionnement et d'équipements.

Les dispositifs en cours sont :

- Généralisation et animation du logiciel de gestion dans les lycées
- Animation d'une labellisation régionale des services de restauration des lycées (label CANT'OCC)
- Modernisation des fonctions de responsable de restauration des lycées
- Suivi du renouvellement du parc d'équipements restauration des lycées
- Participation opérationnelle au développement de la centrale OCCIT'ALIM.

Le logiciel de gestion de la restauration des lycées est un outil de gestion de stocks des produits alimentaires, et non alimentaire utilisé par chaque établissement. L'optimisation de cet outil et de ses tableaux de bord dépend du paramétrage des produits achetés par les lycées.

CONTEXTE

D'ici 2028, la Région a pour ambition d'atteindre 75% de Produits de Qualité et de Proximité (PQP) dans les achats de denrées alimentaires servant à la restauration scolaire des 196 cuisines d'établissement.

Pour répondre à cet objectif, le service Vie des Lycées accompagne les Responsables de Restauration dans la mise en œuvre de la politique régionale, en incitant à l'usage du logiciel de gestion qui permet de répertorier les achats et de qualifier le taux de Produits de Qualité et de Proximité de chaque établissement. Cet outil indispensable à la valorisation des achats fait l'objet de formations régulières.

D'autre part cet outil permet aussi l'élaboration des menus prenant en compte les obligations en matière de plan alimentaire.

Sous l'autorité de la responsable de service Vie des Lycées, l'instructeur.trice sera chargé.e l'aide des équipes des Agents Régionaux des Lycées au paramétrage de leur base article sur le logiciel de gestion, permettant l'application d'indicateurs d'origine, de qualité, de gamme, pour chaque article acheté et le suivi détaillé des achats réalisés.

MISSIONS PRINCIPALES

Mission 1 : Aide à la prise en main de l'outil

- Organisation et animation des sessions de formations pour les utilisateurs du logiciel
 - Cuisine : Responsable de Restauration, magasinier, cuisinier, commis
 - Responsable Entretien Général et Maintenance pour l'achat des produits d'entretien
 - Secrétaire général pour le suivi des indicateurs de gestion et d'achats
- Accompagnement des Responsables de Restauration à l'utilisation des menus : connaissance et maîtrise des coûts de revient, de l'origine des produits et suivi du plan alimentaire, avec l'objectif qu'ils gagnent en autonomie et gestion des coûts de revient
- Aide au paramétrage de la base article sur les indicateurs d'origine et de qualité.

Mission 2 : Accompagnement des services restauration à la mise en œuvre de la politique régionale de restauration durable et de qualité

- Elaboration de menus type jusqu'à la fin de l'année scolaire, prenant en compte les saisons, l'incitation au « fait maison », les produits « tendances », les obligations en matière de plan alimentaire
- Aide à la prise de décision des Responsables de Restauration sur leurs achats et productions : analyse des achats existants (structuration, niveau de local et de bio) et préconisations cohérentes avec les objectifs du label CANT'OCC
- Analyse comparative des pratiques des lycées sur les achats et de la gestion des Responsables de Restauration (achats de denrées, prix de revient...)
- Suivi des indicateurs et édition des documents relatifs au dispositif d'aide l'Occitanie dans mon assiette
- Sensibilisation aux dispositifs en faveur d'une restauration durable : label CANT'OCC, centrale Occit'alim, aide l'Occitanie dans mon assiette, programme Lait et Fruit à l'Ecole.

Mission 3 : Veille et alerte auprès des services régionaux

- Alerte aux secrétaires généraux et Responsables de Restauration sur les situations non conformes
- Veille des enregistrements sur le logiciel de gestion, suivi et alerte auprès du service Vie des Lycées (notamment sur les situations complexes)
- Paramétrages de rentrée en lien avec les techniciens de la restauration.

PROFIL :

- Bonne maîtrise des outils bureautiques,
- Sens de l'organisation et autonomies,
- Rigueur, qualités relationnelles et rédactionnelles,
- Capacité d'adaptation et sens de l'initiative,
- Sens du travail en équipe et en transversalité avec plusieurs services,
- Permis B.

SPECIFICITES DU POSTE

- Déplacements réguliers sur le territoire Régional

INFORMATIONS PARTICULIERES :

Le dépôt de candidature doit être déposé en un seul PDF nominatif par candidature (Lettre de motivation + CV + Diplôme le plus élevé) sur la boîte mail suivante : candidature.cdd@laregion.fr avant le **04/11/2026**

Merci **de rappeler la référence du poste dans l'objet de votre mail et dans votre candidature** selon le format publié, **CP-DEJOS-2026-3-T**.

Simon MUNSCH
Directeur Général des Services