



Comité européen
des régions

Ressources humaines et finances

AVIS DE VACANCE D'EMPLOI

Assistant¹ au sein du service de la restauration

Numéro de référence : COR/AST1-AST9/7 BIS/26

Direction	Direction de la Logistique
Unité	Infrastructures
Poste vacant	AST1-AST9
Emploi type	Fonctionnaire - Assistant
Date de publication	Publication selon l'article 29, paragraphe 1, points a), b) et c), du statut 12/03/2026
Date de clôture	26/03/2026 à midi (heure de Bruxelles)

1. Votre emploi et vos responsabilités

Êtes-vous intéressé à travailler dans un environnement international et dynamique? Souhaitez-vous contribuer à fournir des services de restauration de première classe tout en maintenant des standards élevés de qualité et de satisfaction client? Souhaitez-vous travailler au sein des services conjoints de deux institutions de l'UE — le Comité européen des régions (CdR) et le Comité économique et social européen (CESE)?

En tant qu'assistant au sein du service de la restauration de l'unité « Infrastructures », vous participez à la gestion des services de restauration et en particulier à celle des appels d'offre, de la communication interne, de l'organisation des campagnes de sensibilisation et du suivi de tous les aspects de durabilité liés à la restauration.

Vous organisez l'exécution de toutes les tâches opérationnelles et administratives liées à la gestion des contrats dans ce domaine. Vous vous chargerez aussi d'autres tâches administratives et financières. Vous faites partie de l'équipe dynamique du secteur « EMAS et service restaurant », qui se compose de 7 personnes.

¹ Le masculin n'est utilisé dans le présent avis de vacance que dans un sens purement générique, sans distinction de sexe ou de genre.

2. Qui sommes-nous? Quels sont nos défis à venir?

La direction de la Logistique (DL) fournit au CdR et au CESE, à leurs membres et à leurs administrations des services spécifiques liés aux infrastructures, à l'impression et à la distribution de documents, à la restauration et à la sécurité.

Notre unité « Infrastructures » (INFRA) emploie 40 personnes et est divisée en 5 secteurs :

- Finance et achat;
- Maintenance et projets techniques;
- Gestion d'espace et parachèvements;
- Projets immobiliers;
- EMAS et service restaurant.

Notre domaine d'activité? L'unité est responsable en particulier du bon fonctionnement et de la maintenance des installations techniques des immeubles, du nettoyage et de la gestion des déchets, de la gestion de biens mobiliers et immobiliers, la gestion des projets immobiliers, la gestion des fournitures de bureaux, l'organisation des déménagements, la gestion des espaces, la gestion de la restauration et elle assure également la gestion dynamique du processus EMAS en coopération avec les services compétents de chaque Comité.

Notre objectif est de garantir aux membres et au personnel des conditions de travail de qualité, sûres et durables, dans le respect de l'identité et de l'autonomie de chaque Comité, et en fonction de l'évolution de leurs besoins et priorités respectifs.

Le poste à pourvoir se trouve dans le secteur « EMAS et service restaurant ».

La principale mission du service de la restauration consiste à fournir une restauration de qualité au profit des membres, du personnel et des visiteurs des deux Comités et ce, en tenant compte des meilleures pratiques dans le domaine de la durabilité. Cette mission comprend également l'organisation de la restauration de grande qualité pour des événements dans le cadre des travaux politiques et législatifs des deux Comités.

Notre principale réalisation en 2024 était d'avoir signé un nouveau contrat de restauration, le premier dans des conditions où la présence physique des personnes dans les bâtiments est devenue très variable, en raison de la généralisation du télétravail après la pandémie de Covid-19. Nos principales réalisations durables sont l'obtention du label « Good Food » pour notre cantine en 2017 et la réalisation de la première cantine zéro plastique des institutions européennes.

Nos défis à venir consisteront à poursuivre sur la même voie, en intégrant les ambitions du Pacte vert dans l'ensemble des services de la restauration.

3. Êtes-vous le talent que nous recherchons?

3.1 APTITUDES ET CAPACITÉS GÉNÉRALES REQUISES

- Penser en exerçant un esprit critique, analyser et résoudre les problèmes avec pragmatisme.
- Évaluer d'un œil critique la crédibilité et la fiabilité des sources, des données et des informations, et utiliser les outils numériques pertinents pour mener les tâches à bien.
- Organiser son travail, faire preuve de responsabilité, définir des priorités, prendre les décisions appropriées et produire des résultats.
- S'adapter à un environnement de travail évolutif, avoir le sens des responsabilités et adopter une attitude constructive à tout moment. Rester efficace et flexible même en période d'activité intense.
- Faire preuve d'initiative pour atteindre les objectifs individuels et collectifs, pouvoir se les approprier et travailler de manière autonome.
- Recourir à l'apprentissage et au développement professionnel afin d'améliorer en permanence ses performances professionnelles et sa connaissance de l'organisation et de l'environnement de travail.
- Collaborer avec les autres de manière constructive en contribuant à un environnement de travail diversifié et inclusif. Faire preuve de respect et de courtoisie à tout moment.
- Transmettre des informations et avis pertinents de manière claire et concise, tant oralement que par écrit, faciliter les interactions et dialoguer efficacement avec les autres. Traiter comme il se doit les informations confidentielles ou sensibles.

3.2 EXIGENCES SPÉCIFIQUES AU POSTE

- Vous avez une solide expérience dans le domaine de la restauration avec une capacité à assurer la continuité du niveau de qualité gustative et nutritionnelle.
- Vous disposez d'excellentes capacités de communication, tant à l'oral qu'à l'écrit, et notamment la capacité de préparer des textes et présentations informatives en français et en anglais.
- Vous possédez une connaissance approfondie d'une des langues officielles de l'Union européenne et une connaissance satisfaisante d'une autre de ces langues. Pour des raisons fonctionnelles, un niveau élevé de français est requis et un bon niveau d'anglais est souhaitable.
- Vous maîtrisez bien les applications et outils informatiques, tels qu'Outlook, Excel, Word et SharePoint, y compris les outils d'intelligence artificielle dans un environnement sécurisé.

3.3 ATOUTS

- Une expérience antérieure de gestion administrative, de suivi de la planification budgétaire, financière et contractuelle, tout en veillant à la légalité et à la régularité des opérations, est un atout majeur.
- Une expérience dans l'élaboration de comptes-rendus après le déroulement de réunions et d'événements est souhaitable.
- Une bonne connaissance en matière d'achat, d'installation et de maintenance des équipements de cuisine est souhaitable.

4. Ce que nous offrons

- Une institution européenne à taille humaine, au cœur du quartier européen et aisément accessible.
- Un horaire flexible et des possibilités de télétravail en accord avec les besoins de service.
- Une politique active en matière de gestion des talents axée sur le développement continu et la formation ainsi qu'une politique d'encouragement à la mobilité interne.
- Un environnement de travail convivial et dynamique dans lequel l'autonomie, le sens de l'initiative et l'esprit d'équipe sont appréciés.
- Une institution qui promeut l'égalité des chances, la diversité et la non-discrimination afin de contribuer à un environnement de travail inclusif et respectueux, et qui est activement engagée dans le processus consultatif précédant l'adoption du cadre réglementaire européen. Notre engagement en faveur de l'inclusivité se reflète également dans nos efforts pour améliorer l'accessibilité de l'avis de vacance présente et de son annexe (alignement à gauche, espacement accru et taille de police augmentée, etc.). En améliorant leur lisibilité, nous nous efforçons de rendre ces documents accessibles à tous, y compris aux personnes en situation de handicap.
- Une institution certifiée EMAS qui cherche en permanence à améliorer ses performances environnementales.

5. Ce défi vous intéresse?

Si vous détenez les compétences que nous recherchons et si, à la lecture de cet avis, vous vous reconnaissez, alors postulez via le [formulaire de candidature en ligne](#) avant le 26/03/2026 à midi.

N'oubliez pas de lire attentivement l'annexe au présent avis de vacance pour apprendre les détails pertinents concernant cette procédure de sélection.

Le secrétaire général

Petr Blížkovský

Le [Comité européen des régions](#) (CdR) est l'assemblée politique qui fait entendre la voix des collectivités régionales et locales dans le cadre de l'élaboration des politiques et de la législation de l'Union européenne. Il s'agit d'un organe consultatif créé en 1994. Son rôle consultatif permet à ses 329 membres, et, à travers eux, aux collectivités régionales et locales qu'ils représentent, de participer au processus décisionnel de l'Union européenne.