



Responsable académique, enseignant H/F

Headway People, cabinet de recrutement spécialisé dans les métiers de l'enseignement supérieur, la recherche et la formation recrute pour Le Cordon Bleu Grande Ecole d'art culinaire, un/une :

Responsable académique, enseignant H/F

Informations générales :

Département : Service Académique

Responsable(s) hiérarchiques : Direction Académique

Liens fonctionnels :

- Equipe Admissions
- Equipe administration scolaire et vie étudiante
- Département des Arts Culinaires, Chefs enseignants
- Equipe Coordination de programmes et qualité
- Equipes marketing et ventes

Aperçu du poste :

Le Responsable académique assure l'optimisation des contenus des programmes de formation dispensés à l'institut, l'excellence de l'enseignement dispensé, et le soutien pour la réussite étudiante.

Il se porte garant de la mise en œuvre et du respect des procédures de qualité académique.

Il pilote le recrutement des intervenants internes/externes ainsi que leur évaluation.

Il assure la mise à jour régulière et la pertinence des documents de programmes et communications à l'équipe enseignante et aux étudiants, en continuité avec le conseil académique de l'institution.

Il garantit la transparence et équité de traitement et de suivi des étudiants.

Il s'agit d'un poste dynamique qui exige des fonctions transversales de supervision, de gestion et d'exploitation.

Le rôle du Responsable académique exige une connaissance approfondie de l'enseignement en arts culinaires, en gestion dans les milieux de la restauration et des industries alimentaires.

Le responsable académique doit également connaître et maîtriser les principes de conception et d'élaboration des programmes d'enseignement, ainsi que les meilleures pratiques pour les enseignements théoriques et pratiques de programmes professionnels et d'enseignement supérieur en collaboration avec nos partenaires universitaires.

Responsabilités :

Développement des programmes d'études

- Superviser et contribuer au développement de nouveaux programmes de formation dans les domaines des arts culinaires et de l'enseignement supérieur.
- Encadrer le corps enseignant pour assurer la meilleure prestation d'enseignement auprès des apprenants,

tant sur le plan théorique que pratique, en lien avec les objectifs des formations professionnelles et d'enseignement supérieur.

- Assurer la responsabilité de la prestation des programmes de l'institut LCB-P tant sur les contenu que les modalités de déroulement auprès du conseil académique et du comité de direction. Leadership académique
 - Diriger, encadrer et gérer une équipe d'enseignants, de personnel de soutien et de responsables des stages et de la relation entreprises, en veillant à la cohésion de l'environnement académique entre les programmes professionnels et académiques.
- Superviser le recrutement des enseignants externes, leur évaluation et le suivi des plans de formation si nécessaire.
- Contribuer à l'enseignement des cours dispensés au LCB-Paris, en fonction de la discipline d'expertise.
 - Favoriser une culture de l'innovation et de l'amélioration continue dans la conception et la mise en œuvre des programmes d'études.
 - Assurer le respect des procédures et du règlement intérieur de l'institut, afin de garantir le bon suivi académique du début à la fin du cursus étudiant.
 - Assurer l'excellence opérationnelle et de gestion des programmes de formation et des étudiants, y compris l'identification des points d'alerte et des mesures à prendre pour minimiser les risques pour les étudiants et la réputation de l'Institut.
 - Assister la direction dans la mise en œuvre des changements académiques demandés en accord avec la vision stratégique de l'institut.
 - Etablir des rapports réguliers en soutien des activités des sous-comités du conseil académique institutionnel et du comité de direction.
 - Etablir des rapports d'activité pour le comité de direction.
 - Jouer un rôle d'ambassadeur de programmes auprès de visiteurs externes à l'institut.

Pré-requis pour candidater au poste :

- Maîtrise ou doctorat en sciences de l'éducation, en gestion hôtelière ou de restauration, en nutrition ou science des aliments, ou dans un domaine connexe.
- La connaissance de l'environnement de formation de la restauration et/ou de la gastronomie ou domaine connexe est impérative.
- Au moins 3 ans d'expérience en enseignement, avec responsabilité de conception et élaboration d'objectifs spécifiques de contenus dans les programmes de formation, idéalement dans un milieu universitaire.
- Une bonne connaissance du cadre formel de bonnes pratiques d'assurance de qualité académique est fortement attendue pour en assurer la responsabilité.
- Très bon niveau d'anglais pour pouvoir enseigner et interagir avec les étudiants en anglais.
- Très bon niveau de français
- Solides compétences en matière de communication, d'organisation et de relations interpersonnelles.

Processus de recrutement :

Merci de bien vouloir nous transmettre votre candidature complète (Curriculum Vitae, lettre d'intérêt et liste de vos référents) à : m.pitancier@headway-advisory.com

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Ref | LCB_RAE |
| Date de dépôt | 30-05-2023 |
| Date de prise de poste | 04-09-2023 |
| Catégorie | Fonctions Académiques |
| Statut | Ouvert |

Contrat
Localisation

CDI
Paris



headway-people.com

[33, rue d'Amsterdam 75008 Paris](#)

[+ 33 \(0\)171 182 266](#) / Fax + 33 (0)171 197 276

recrutement@headway-people.com