



CENTRALE LYON RECRUTE

Technicien en gestion administrative H/F

Centrale Lyon c'est :

+ 3000
étudiants

327
enseignants
et enseignants
- chercheurs

256
personnels
administratifs
et techniques

6 unités
mixtes
de recherches

2 campus
Lyon-Écully et
Saint-Étienne

60 M€
de budget

LE POSTE

Emploi-type : J4C42

BAP : J

Localisation du Poste : Ecully

Environnement du poste :

Créée en 1857, Centrale Lyon figure parmi le top 10 des écoles d'ingénieurs en France. Elle forme plus de 3 000 élèves de 50 nationalités différentes sur ses campus de Lyon-Écully et de Saint-Étienne où est notamment implantée l'ENISE, son école interne. Ingénieurs généralistes, ingénieurs de spécialités, bachelors, masters et doctorants bénéficient de l'excellence de la recherche des 6 laboratoires labellisés CNRS présents sur ses campus. Son enseignement de très haut niveau lui permet de nouer des accords de doubles diplômes avec des universités prestigieuses et des partenariats de pointe avec de nombreuses entreprises. Autour des thématiques de sobriété, d'énergie, d'environnement et de décarbonation, Centrale Lyon entend répondre aux problématiques des acteurs socio-économiques sur les grandes transitions.

Descriptif du poste :

Assurer des fonctions polyvalentes d'assistance technique et logistique d'un service, d'une unité ou de projets et / ou réaliser des actes administratifs dans le respect des techniques, des règles et des procédures dans un des domaines fonctionnels de l'établissement

Mission et activités :

- ✓ Instruire les dossiers en vérifiant la régularité juridique, administrative et financière
- ✓ Participer à la gestion administrative, financière et/ou des ressources humaines de la structure en appliquant les procédures dédiées
- ✓ Assurer l'accueil physique et téléphonique des interlocuteurs internes (personnels) et externes (usagers)
- ✓ Gérer le(s) agenda(s) et contrôler les échéances
- ✓ Organiser, alimenter, mettre à jour des bases de données relatives à la gestion
- ✓ Alimenter des tableaux de bord, faire des extractions dans les systèmes d'information administratif, financier et/ou ressources humaines
- ✓ Assurer le soutien logistique (locaux, matériels, fournitures) de l'activité d'un service, de manifestations (conférences, réunions, séminaires, colloques)
- ✓ Répondre aux demandes d'informations des autres services et de l'extérieur
- ✓ Sélectionner et diffuser de l'information en interne et en externe

Conditions particulières du poste :

Cycle hebdomadaire de 38,45h ou 37,30 H – 55 ou 48,5 jours de congés - aménagement possible du temps de travail sur 4,5 jours - télétravail sous conditions.

Prévoir des périodes denses sans possibilité de télétravail et congés sous réserve dans certains services

LE PROFIL RECHERCHÉ

Compétences attendues :

- ✓ Appliquer la réglementation, respecter les dispositifs et procédures de l'établissement, rechercher l'information, la vérifier et la classer
- ✓ Savoir s'intégrer dans une structure hiérarchique : informer, rendre compte, alerter, proposer et répondre aux demandes
- ✓ Travailler en équipe
- ✓ Organiser son travail
- ✓ Respecter les délais

Connaissances :

- ✓ Connaître l'organisation générale des formations et le fonctionnement de l'enseignement supérieur (fortement souhaité)
- ✓ Connaître la réglementation en matière de scolarité (fortement souhaité)
- ✓ Pratique de l'anglais (fortement souhaité)
- ✓ Savoir s'adapter aux évolutions technologiques, réglementaires et organisationnelles et avoir une appétence dans l'utilisation des outils informatiques et notamment le paramétrage (indispensable)

Savoir être :

- ✓ Rigueur et discrétion (indispensable)
- ✓ Devoir de réserve (indispensable)
- ✓ Sens du contact (indispensable)
- ✓ Capacité d'adaptation, polyvalence (indispensable)
- ✓ Réactivité (indispensable)
- ✓ Sens de l'organisation (indispensable)

**Rejoindre Centrale Lyon c'est bénéficier
d'une qualité de vie au travail**

Accès à plus de 100
conférences par an pour
se cultiver

Accès aux
installations
sportives pour se
dépenser

Accès au
FabLab
pour bricoler

Accès au
CookingLab pour
cuisiner

