

son chef ou sa Cheffe de pôle recettes (F/H)

Fiche de poste ENSTA : N° 2025-20

Référence RFMP : FPGF001

Emploi-type : Responsable budgétaire

ENSTA, établissement d'enseignement supérieur et de recherche parmi les meilleures écoles d'ingénieurs en France, recrute son chef ou sa cheffe de pôle recettes (F/H).

Contexte :

ENSTA est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche sous tutelle du ministère des Armées. L'école a pour mission la formation d'élèves ingénieurs civils et militaires, dont les ingénieurs de l'armement et les ingénieurs des études et techniques de l'armement, ainsi que des cadres et docteurs hautement qualifiés pour les secteurs public et privé, en particulier dans les domaines de la défense et de la sécurité, des transports, de l'énergie, des activités maritimes, du numérique et des technologies de pointe.

ENSTA accompagne par sa recherche, son innovation et son offre de formation la transformation des grands secteurs stratégiques nationaux répondant ainsi aux enjeux de souveraineté nationale. Elle dispose de **3 unités de formation et de recherche (UFR) organisées autour de 9 laboratoires de recherche (UER)** qui mènent une recherche appliquée en relation étroite avec l'industrie.

ENSTA est **membre fondateur de l'Institut Polytechnique de Paris (IP Paris)**. Dans le cadre d'IP Paris, l'école participe aux activités des centres interdisciplinaires notamment du **centre interdisciplinaire d'études pour la Défense et la Sécurité (CIEDS, soutenu par le ministère des armées et l'agence de l'innovation de défense (AID))**. Elle est à l'origine de la **création du Centre interdisciplinaire Mers & Océans**, inauguré en janvier 2025. Des chercheurs de l'école travaillent également en collaboration dans le cadre d'études portées par les centres Hi-Paris, lauréat en 2024 IA Cluster, E4C ou E4H notamment.

ENSTA résulte de la fusion le 1^{er} janvier 2025 d'ENSTA Paris et d'ENSTA Bretagne. Son siège est situé à Palaiseau (91) et elle a un campus à Brest. Elle met en place une nouvelle formation d'ingénieur unifiée sur les deux campus (Palaiseau et Brest) à la rentrée académique 2026/2027. Ce projet va notamment impliquer un rapprochement des modes de fonctionnement, avec un déploiement de nouveaux SI métiers et une réorganisation progressive des services à moyen terme.

Rejoindre l'école, c'est intégrer un **établissement engagé pour la parité et l'égalité professionnelle, la diversité et l'accompagnement de ses agents en situation de handicap**, dès le recrutement et tout au long de la carrière. Afin de préserver le bien-être au travail, l'école mène une politique active en matière de conditions de travail, reposant notamment sur un juste équilibre entre vie personnelle et vie professionnelle.

Au sein de la Direction générale des services (DGS), la **Division des Affaires Financières (DAF)** est constituée de **3 pôles d'activités** : le pôle recettes, le pôle dépenses et pôle des matériels. Elle regroupe **11 agents répartis sur les sites de Brest et Palaiseau**.

Dans le cadre de ses missions, le/la chef(fe) de pôle recettes travaille en continu avec les autres pôles de la DAF et collabore étroitement avec l'ensemble des divisions, directions de l'Ecole et de ses UFR/UER.

Dans le cadre de ses missions, il/elle interagit régulièrement **avec les services de l'agence comptable**.

Missions principales :

Sous l'autorité hiérarchique du responsable de la division des affaires financières, le chef du pôle centralisé Recettes assure et la bonne exécution des prévisions de recettes, globalisées et fléchées, votées **par le conseil d'administration à l'occasion du budget initial et des budgets rectificatifs de l'établissement**, en lien avec les responsables des **centres de responsabilité budgétaire (CRB)**.

A ce titre, il est chargé de :

- Structurer le pôle centralisé recettes et animer l'équipe qui le compose ;
- Etablir une programmation budgétaire pluriannuelle sincère des produits prévisionnels de l'établissement, réaliser les ajustements nécessaires en cours d'exécution et mettre en place, en tant que de besoin, des mesures correctives de la trajectoire initialement définie ;
- Assurer un pilotage centralisé et optimisé des produits à l'échelle de l'établissement et un suivi de leur exécution ;
- Garantir l'effectivité du rapprochement des titres de recettes et leur encaissement en lien avec l'agence comptable ;
- Au titre des recettes fléchées, assurer le suivi financier de l'exhaustivité des contrats et conventions dans le module dédié du système d'information financière et comptable ;
- Maintenir un dialogue de gestion continu et assurer une mission de conseil et d'accompagnement des responsables des CRB pour l'évaluation et le suivi des crédits relatifs aux recettes fléchées ;
- Garantir la conformité des opérations à la validation de l'ordonnateur, la fiabilité des comptes de produits et des bilans financiers associés aux recettes fléchées ;
- Veiller au report des données financières relatives aux conventions et contrats liés aux activités de recherche du système d'information financière et comptable dans l'outil de suivi et de gestion particulier développé au sein de l'établissement ;
- Participer aux opérations de clôture en matière de recettes en lien avec l'agence comptable (évaluation des produits à recevoir, produits constatés d'avance, ordre à recouvrer...) ;
- Réaliser des analyses financières à la demande.

Activités annexes :

- Le chef de pôle pilote l'actualisation, la consolidation et la mise en place de la comptabilité analytique de l'établissement et en assure son exploitation ;
- Il/elle peut être amené(e) à prendre des fonctions de correspondant sur des dossiers et/ou responsable de la mise en œuvre de procédures spécifiques, au sein de la division des affaires financières. ;
- Participer à la démarche Qualité de l'établissement, notamment via la rédaction et la mise à jour des procédures, le renseignement et le suivi des indicateurs.
- Contribuer à la démarche RSE dans le cadre de ses missions et de ses activités au sein de l'Ecole.

Spécificité du poste : le/la chef(fe) du pôle centralisé Recettes est amené(e) à effectuer des déplacements réguliers sur le campus de Brest pour assurer le bon fonctionnement du service dont les effectifs sont répartis sur les deux sites.

Formation et compétences attendues

Niveau de formation et/ou expérience requis :

- Diplôme de licence (ou équivalent) en gestion administrative et financière

Connaissances :

- organisation et fonctionnement de l'enseignement supérieur et de la recherche
- gestion budgétaire et comptable publique (GBCP)
- environnement administratif, juridique et financier des EPSCP
- connaissance des spécificités de l'activité, des indicateurs de contrôle de gestion associés
- réglementation des opérations pluriannuelles et de la gestion de la trésorerie
- fondamentaux de la maîtrise des risques et du contrôle interne

Savoir-faire :

- maîtriser les systèmes d'information financière et des technologies numériques associées de type tableur
- maîtriser les outils d'analyse de type indicateur et tableau de bord
- réaliser des analyses financières prospectives et rétrospectives
- synthétiser les informations
- maîtriser les risques
- prioriser et respecter les délais
- assurer une veille juridique et réglementaire dans son domaine d'activité
- travailler en réseau
- coordonner une équipe
- manager

Savoir être :

- être rigoureux
- être organisé et méthodique
- être disponible et à l'écoute
- avoir le sens des relations humaines
- avoir le sens des responsabilités
- faire preuve de réactivité

Emploi

Postes ouverts aux candidats :

- fonctionnaire de catégorie A
- agent contractuel (*emploi pérenne ; CDD de 1 à 3 ans renouvelable*)

Durée d'affectation souhaitée : 3 ans

Date de prise de fonctions souhaitée : 1^{er} avril 2025

Rémunération :

- fonctionnaires : selon les conditions statutaires (RIFSEEP – poste en groupe 2 dans un corps de catégorie A)
- contractuels : en fonction de l'expérience professionnelle sur des postes de niveau équivalent

Lieu de travail : ENSTA, 828 boulevard des Maréchaux 91120 PALAISEAU

- Poste à temps complet (25 jours de congés annuels, 18 RTT annuels)

Avantages :

- Transports (participation forfaitaire de l'employeur à hauteur de 75 %)
- Possibilité de télétravail (après accord du manager et dépôt d'une demande)
- Subvention employeur au restaurant administratif et à la cafétéria de l'établissement

École Nationale Supérieure de Techniques Avancées

828, boulevard des Maréchaux 91762 Palaiseau Cedex – France • Tel : +33(0)1 81 87 17 40 • www.ensta.fr
EPSCP-GE sous tutelle du ministère des Armées • Membre de l'Institut Polytechnique de Paris

- Comité d'action sociale (événements animations proposés au personnel, salle de sport pour le personnel sur adhésion, centre de loisirs pour les enfants du personnel à partir de 6 ans)
- Couverture sociale des agents du ministère des Armées

Aménagement du poste de travail : tous nos postes sont ouverts aux candidats en situation de handicap.

Recrutement inclusif : ENSTA s'engage à un recrutement favorisant l'égalité, la diversité et l'inclusion. Toutes les candidatures sans aucune distinction (âge, handicap, sexe, nationalité, religion, orientation sexuelle...) ont leur place dans notre processus de recrutement.

Modalités de candidature

La candidature complète (curriculum vitae, lettre de motivation) devra être envoyée par courriel à l'adresse :

<https://enstaparis.recruitee.com/o/chef-de-pole-recettes>

Pour tout renseignement sur le poste, contacter Béatrice MIKANDA-BERNARD, directrice générale des services adjointe : beatrice.mikanda@ensta.fr ou Francis PITOT, adjoint au responsable de la division des affaires financières : francis.pitot@ensta.fr



École Nationale Supérieure de Techniques Avancées

828, boulevard des Maréchaux 91762 Palaiseau Cedex – France • Tel : +33(0)1 81 87 17 40 • www.ensta.fr

EPSCP-GE sous tutelle du ministère des Armées • Membre de l'Institut Polytechnique de Paris