G1404
RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE

Emploi cadre

Autres emplois décrits

- Chef / Cheffe de production en restauration collective
- Chef / Cheffe de secteur de restauration collective
- Chef gérant / Cheffe gérante de restaurant de collectivité
- Directeur / Directrice de cuisine centrale
- Directeur / Directrice de restaurant de collectivité
- Econome en restauration collective
- Gérant / Gérante de cantine
- Gérant / Gérante de cantine scolaire
- Gérant / Gérante de cuisine hospitalière
- Gérant / Gérante de mess
- Gérant / Gérante de restaurant de collectivité
- Gérant / Gérante en restauration collective
- Gérant adjoint / Gérante adjointe de restaurant de collectivité
- Gestionnaire de restaurant de collectivité
- Responsable de production en restauration collective
- Responsable de restaurant de collectivité
- Responsable des achats en restauration collective

Définition

Supervise et contrôle la production et le fonctionnement d'un ou plusieurs établissements de restauration collective comme les écoles, hôpitaux, entreprises, selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

- Peut recruter du personnel.
- Peut participer à la production culinaire.

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau Bac+2 à Bac+5 en hôtellerie et restauration, restauration collective.
La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, logiciels bureautiques) est requise.

Certifications et diplômes :

- Titre professionnel responsable d'unité de restauration collective
- Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Piloter une activité
- Assurer le suivi de la satisfaction clients

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Gérer l'entretien des équipements et installations
- Organiser le traitement des commandes
- Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient
- Superviser la préparation des produits culinaires

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Assurer la gestion administrative d'une activité
- Elaborer, suivre et piloter un budget

Management, Social, Soin

- Animer, coordonner une équipe

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation
- Elaborer des tableaux de bord
- Evaluer la satisfaction client

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Utiliser les outils numériques — Transition numérique
- Expliquer et faire respecter les règles et procédures
- Sensibiliser les équipes aux enjeux de la Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE) — Transition écologique

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Participer à un inventaire
- Entretenir des équipements de cuisine professionnelle
- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Redéfinir un menu selon les attentes des clients
- Réaliser des préparations culinaires simples

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Lutter contre le gaspillage alimentaire Transition écologique
- Réaliser une analyse comptable et financière
- Gérer les réclamations et assurer un suivi de qualité
- Réaliser la gestion administrative du personnel

Management, Social, Soin

- Coordonner les activités du personnel
- Gérer les ressources humaines

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Créer, organiser ou coordonner un évènement
- Utiliser des logiciels spécifiques Transition numérique
- Contrôler la conformité des données

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de contrôle de soi
- Avoir l'esprit d'équipe

Savoirs

Normes et procédés

- **Législation alimentaire**
- Législation sociale
- Modalités de stockage de produits alimentaires
- Normes de sécurité et d'accessibilité des espaces et des établissements recevant du public
- Planification des tâches et gestion des priorités
- **Procédures de prévention des risques sanitaires**
- Production culinaire
- Normes d'hygiène et de sécurité
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Produits, outils et matières

- Familles de produits alimentaires
- Produits alimentaires
- Types de pâtisserie

Techniques professionnelles

- Techniques de liaison chaude et froide
- Techniques de communication orales, écrites et numériques — Transition numérique
- Gestion des inventaires

Domaines d'expertise

- Diététique

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En environnement bruyant
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail par roulement

Publics spécifiques

- Adultes
- Enfants
- Patients
- Personnes âgées
- Personnes médicalisées

Types de structures

- Etablissement de restauration collective

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail