

G1404

RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE



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, Soins

- Animer, coordonner une équipe

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation
- Elaborer des tableaux de bord

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Utiliser les outils numériques
- Expliquer et faire respecter les règles et procédures

Transition numérique

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Participer à un inventaire
- Entretien 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

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Réaliser la gestion administrative du personnel
- Réaliser une analyse comptable et financière
- Traiter les réclamations des clients

Management, Social, Soins

- Coordonner les activités du personnel
- Gérer les ressources humaines

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Créer, organiser ou coordonner un événement
- 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
- Evaluation de la satisfaction client
- 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
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Transition écologique

Produits, outils et matières

- Familles de produits alimentaires
- Préparations culinaires de base
- Produits alimentaires
- Types de pâtisserie

Techniques professionnelles

- Techniques de liaison chaude et froide
- Techniques de communication orales, écrites et numériques

Domaines d'expertise

- Diététique
- Gestion de l'inventaire

Transition numérique

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