

G1404

MANAGEMENT D'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE

Autres emplois décrits

- Chef de production en restauration collective
- Chef de secteur de restauration collective
- Chef gérant / gérante de restaurant de collectivité
- Directeur / Directrice de cuisine centrale
- Directeur / Directrice de restaurant de collectivité
- Économiste en restauration collective
- Gérant / Gérante de cantine scolaire
- Gérant / Gérante de cuisine hospitalière
- Gérant / Gérante de mess
- Gérant / Gérante de restaurant de collectivité
- Gérant adjoint / Gérante adjointe de restaurant de collectivité
- Gestionnaire de restaurant de collectivité
- Intendant / Intendante de restaurant de collectivité
- Responsable d'établissement de restauration collective
- Responsable de restaurant de collectivité
- Responsable des achats en restauration collective

Définition

- Supervise et contrôle la production et le fonctionnement (cuisine, service, achats, ...) d'un ou plusieurs établissements de restauration collective (écoles, hôpitaux, entreprise, ...) 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

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac+2 (BTS) à Bac+5 (Master professionnel, ...) en hôtellerie et restauration, art culinaire, restauration collective, commerce, ...

Le métier d'économiste est accessible avec un diplôme de niveau BEP à Bac+2 (BTS) en comptabilité, hôtellerie restauration option mercatique et gestion hôtelière, ...

Son accès dans les établissements de la fonction publique s'effectue sur concours.

La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, tableur, ...) est requise.

Compétences

Savoir-faire

Conception	Redéfinir un menu selon les attentes des clients Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient
Aménagement	Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure
Maintenance, Réparation	Entretien des équipements de cuisine professionnelle Gérer l'entretien des équipements et installations

Qualité	Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
Gestion des stocks	Réaliser un inventaire Contrôler l'état des stocks Définir des besoins en approvisionnement
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Gestion administrative	Assurer la gestion administrative d'une activité Réaliser la gestion administrative du personnel
Pilotage et maîtrise des coûts	Lutter contre le gaspillage alimentaire Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
Protection des personnes et de l'environnement	Evacuer et trier des déchets, des produits
Communication, Multimédia	Organiser, coordonner un événement
Recherche, Innovation	Administrer une enquête, un sondage
Développement commercial	Mettre en oeuvre un plan marketing, une stratégie de marque et de communication
Stratégie de développement	Piloter une activité Élaborer des tableaux de bord Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation
Management	Animer, coordonner une équipe
Gestion des Ressources Humaines	Gérer les ressources humaines
Organisation	Contrôler la conformité des données ou des documents Utiliser les outils bureautiques Utiliser des logiciels spécifiques Expliquer et faire respecter les règles et procédures
Savoir-être professionnels	Être à l'écoute, faire preuve d'empathie Travailler en équipe Faire preuve de rigueur et de précision Gérer son stress

Savoirs

Domaines d'expertise	Logiciel de gestion de stocks Logiciels comptables Diététique Analyse statistique
Normes et procédés	Marketing / Mercatique Méthodes d'enquête de satisfaction Production culinaire Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Législation alimentaire Législation sociale Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public Planning du personnel
Produits, outils et matières	Familles de produits alimentaires
Techniques professionnelles	Techniques de communication orales, écrites et numériques Techniques de liaison chaude/froide

Contextes de travail

 Horaires et durée du travail	Travail le week-end
 Publics spécifiques	Enfants Patients Personnes âgées Personnes médicalisées
 Types de structures	Établissement de restauration collective

Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration