

❖ Appellations

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Chef de production en restauration collective | <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante de restaurant de collectivité |
| <input type="checkbox"/> Chef de secteur de restauration collective | <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante en restauration collective |
| <input type="checkbox"/> Chef gérant / gérante de restaurant de collectivité | <input type="checkbox"/> Gérant adjoint / Gérante adjointe de restaurant de collectivité |
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice de cuisine centrale | <input type="checkbox"/> Gestionnaire de restaurant de collectivité |
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice de restaurant de collectivité | <input type="checkbox"/> Intendant / Intendante de restaurant de collectivité |
| <input type="checkbox"/> Économe en restauration collective | <input type="checkbox"/> Responsable d'établissement de restauration collective |
| <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante de cantine scolaire | <input type="checkbox"/> Responsable de restaurant de collectivité |
| <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante de cuisine hospitalière | <input type="checkbox"/> Responsable des achats en restauration collective |
| <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante de mess | |

❖ 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 métier

Cet emploi/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, ...

L'emploi/métier d'économe 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.

❖ Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants d'entreprise ou de collectivité (hôpitaux, établissements d'enseignement, administrations, ...) en contact avec différents intervenants (chef de cuisine, directeur d'établissement, directeur régional, fournisseurs, services d'hygiène, ...).

Elle varie selon le mode d'organisation de l'établissement (restauration directe/différée, liaison chaude/liaison froide, ...).

Elle peut s'exercer les fins de semaine et les jours fériés.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est obligatoire.

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient <input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks <input type="checkbox"/> Préparer les commandes <input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement <input type="checkbox"/> Mettre en place des actions correctives et préventives <input type="checkbox"/> Contrôler l'application d'une norme d'hygiène <input type="checkbox"/> Entretenir des équipements de cuisine professionnelle <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable <input type="checkbox"/> Organiser un planning du personnel <input type="checkbox"/> Vérifier les éléments d'activité et de gestion administrative du personnel	Rc C Cr C R C R C C C C	<input type="checkbox"/> Diététique <input type="checkbox"/> Gammes de produits alimentaires <input type="checkbox"/> Types de régimes alimentaires <input type="checkbox"/> Techniques de planification <input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements <input type="checkbox"/> Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) <input type="checkbox"/> Analyse statistique <input type="checkbox"/> Législation alimentaire <input type="checkbox"/> Élaboration de tableaux de bord <input type="checkbox"/> Gestion des Ressources Humaines <input type="checkbox"/> Outils bureautiques <input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Logiciels comptables <input type="checkbox"/> Gestion administrative <input type="checkbox"/> Gestion comptable

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Cuisiner des plats pour des enfants <input type="checkbox"/> Cuisiner des plats pour des personnes âgées <input type="checkbox"/> Cuisiner des plats pour des personnes médicalisées	R R R	
<input type="checkbox"/> Réaliser un suivi budgétaire	C	<input type="checkbox"/> Gestion financière
<input type="checkbox"/> Préparer des plats cuisinés	R	<input type="checkbox"/> Production culinaire
<input type="checkbox"/> Réaliser un inventaire	C	
<input type="checkbox"/> Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires <input type="checkbox"/> Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure	Ec Rc	<input type="checkbox"/> Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public
<input type="checkbox"/> Superviser un circuit de livraison	E	<input type="checkbox"/> Techniques de liaison chaude/froide

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Organiser un évènement	E	<input type="checkbox"/> Marketing / Mercatique <input type="checkbox"/> Techniques de communication
<input type="checkbox"/> Réaliser une enquête de satisfaction <input type="checkbox"/> Redéfinir un menu selon les attentes des clients	le le	<input type="checkbox"/> Méthodes d'enquête
<input type="checkbox"/> Lutter contre le gaspillage alimentaire	Rs	<input type="checkbox"/> Gestion des déchets <input type="checkbox"/> Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)
<input type="checkbox"/> Recruter du personnel <input type="checkbox"/> Former du personnel à des procédures et techniques	E Sr	<input type="checkbox"/> Législation sociale <input type="checkbox"/> Techniques de recrutement <input type="checkbox"/> Techniques pédagogiques
<input type="checkbox"/> Diriger un établissement de restauration collective	Er	<input type="checkbox"/> Management

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Cuisine centrale <input type="checkbox"/> Mess (Armée) <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité		

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1404 - Management d'établissement de restauration collective ■ Toutes les appellations	G1402 - Management d'hôtel-restaurant ■ Toutes les appellations

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1404 - Management d'établissement de restauration collective <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations
G1404 - Management d'établissement de restauration collective <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	G1801 - Café, bar brasserie <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1404 - Management d'établissement de restauration collective <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	K2111 - Formation professionnelle <ul style="list-style-type: none">Formateur / Formatrice hôtellerie restauration
G1404 - Management d'établissement de restauration collective <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations	M1302 - Direction de petite ou moyenne entreprise <ul style="list-style-type: none">Toutes les appellations