

Correspondance avec le secteur privé (R.O.M.E)

- catégorie professionnelle (CP)
- domaine professionnel (DOM)
- emploi/métier (E/M)

- CP 13 : Personnels de l'industrie hôtelière
- DOM 132 : Personnels de la restauration
- Pas de métier équivalent repéré dans le ROME

EMPLOI/METIER

Autres appellations	<ul style="list-style-type: none"> • Chef de secteur • Chef de partie • Adjoint de production • Second de cuisine
Facteurs d'évolution	<ul style="list-style-type: none"> • Réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées • Développement de nouvelles recommandations nutritionnelles • Développement de la mission éducative de la restauration collective à caractère social • Développement de la médicalisation des repas et accueil des enfants atteints d'intolérances alimentaires • Informatisation des services de restauration
Définition	<ul style="list-style-type: none"> • Gère un secteur de production : chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, etc... sous l'autorité d'un responsable de production
Situation fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Commune, structure intercommunale, CCAS préparant un nombre de repas conséquent • Rattaché à la direction de la restauration ou des affaires scolaires ou du CCAS
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • D'une manière générale, les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production : restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide • Travail au sein de l'unité de production • Respect impératif des délais de fabrication • Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ; respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés
Spécialisations/Extensions	<ul style="list-style-type: none"> • En fonction des secteurs de production : préparations chaudes ou froides, pâtisserie, conditionnement, etc...
Autonomie et responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> • Autonomie importante dans la gestion de son secteur d'activité • Responsable de la production journalière plans quantitatif et qualitatif • Initiative en cas de dysfonctionnements. Garant du respect des délais de fabrication sur son secteur • Encadrement de l'équipe en charge de son secteur d'activité • Activités et consignes de travail définies, suivies et évaluées par le responsable de production • Contrôle par les services vétérinaires selon l'arrêté du 29/09/97 • Risque pénal en cas de fautes professionnelles dans les cas de : <ul style="list-style-type: none"> - toxi-infections alimentaires collectives générant l'intervention des services de la DDASS et de la DSV - malaise d'un convive souffrant d'allergies en cas de non-respect du projet d'accueil individualisé
Relations fonctionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Relation avec les autres assistants de production dans le cadre de la planification globale de la production • Contact fréquent avec les services techniques pour la maintenance du matériel
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Logiciel informatique de gestion de production

EMPLOI/METIER

Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> • Catégorie : C • Filière : Technique • Cadre d'emplois : Agents de maîtrise, Agents techniques
Conditions d'accès	<p>Concours externe ou interne avec conditions de diplôme ou concours 3e voie en fonction du cadre d'emploi</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Agents de maîtrise</u> : titre ou diplôme homologué au niveau V et sanctionnant une formation technique et professionnelle <i>Décret n° 88-547 du 06/05/88 modifié</i> • <u>Agents techniques</u> : titre ou diplôme à finalité professionnelle classé au moins au niveau V, obtenu dans une des spécialités du concours <i>Décret n° 88-554 du 06/05/88 modifié</i>

ACTIVITES

Activités principales	<ul style="list-style-type: none"> • Production de prestations de restauration d'un secteur donné • Animation et pilotage des équipes de son secteur de production • Evaluation et prévention des risques professionnels
Activités spécifiques	

COMPETENCES

Savoir-faire	Savoirs
Production de prestations de restauration d'un secteur donné	
<ul style="list-style-type: none"> • Participer à la sélection des matières premières • Participer à l'élaboration des fiches techniques et chiffrer le prix de revient alimentaire • Planifier et contrôler la qualité et la quantité de la production sur son secteur d'activités en cohérence avec la démarche qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Denrées alimentaires brutes et transformées • Techniques culinaires • Technologie des matériels • Organisation de la production • Méthode HACCP • Connaissances microbiologiques • Démarche qualité • Attentes et besoins des convives

COMPETENCES

Savoir-faire

Savoirs

Animation et pilotage des équipes de son secteur de production

- Programmer et planifier les activités en fonction des contraintes du service
- Définir et négocier les missions et objectifs prioritaires
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents
- Repérer et gérer les conflits
- Adapter son management aux situations et aux agents
- Favoriser la participation et l'expression des agents

- Méthodes et outils du management par projets et objectifs
- Notions de psychologie individuelle et collective
- Techniques de résolution de conflits et de médiation

Evaluation et prévention des risques professionnels

- Evaluer les risques professionnels et mettre en œuvre les mesures de prévention

- Risques professionnels dans la restauration
- Evolution des normes techniques et de sécurité