

## 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

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

## EMPLOI/METIER

<b>Cadre statutaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catégorie : C</li> <li>• Filière : Technique</li> <li>• Cadre d'emplois : Agents de maîtrise, Agents techniques</li> </ul>
<b>Conditions d'accès</b>	<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"> <li>• <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></li> <li>• <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></li> </ul>

## ACTIVITES

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

## COMPETENCES

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

## COMPETENCES

Savoir-faire	Savoirs
<b>Animation et pilotage des équipes de son secteur de production</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Programmer et planifier les activités en fonction des contraintes du service</li><li>• Définir et négocier les missions et objectifs prioritaires</li><li>• Piloter, suivre et contrôler les activités des agents</li><li>• Repérer et gérer les conflits</li><li>• Adapter son management aux situations et aux agents</li><li>• Favoriser la participation et l'expression des agents</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Méthodes et outils du management par projets et objectifs</li><li>• Notions de psychologie individuelle et collective</li><li>• Techniques de résolution de conflits et de médiation</li></ul>
<b>Evaluation et prévention des risques professionnels</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Evaluer les risques professionnels et mettre en œuvre les mesures de prévention</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risques professionnels dans la restauration</li><li>• Evolution des normes techniques et de sécurité</li></ul>