

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
- E/M 13 233 : Responsable de restauration de collectivité

**EMPLOI/METIER**

<b>Autres appellations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôleur de la délégation de service</li> <li>• Contrôleur de restauration collective déléguée</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>• Participe à la définition, suit et contrôle les différents éléments de la prestation assurée par le délégataire, en fonction du type de contractualisation (livraison de repas, affermage, concession, assistance technique)</li> </ul>
<b>Situation fonctionnelle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commune, structure intercommunale, CCAS et toute collectivité possédant un restaurant administratif délégué</li> <li>• Rattaché à la direction des affaires scolaires ou du CCAS ou au directeur général des services</li> </ul>
<b>Conditions d'exercice</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travail en bureau, déplacements fréquents sur les lieux de production du délégataire</li> <li>• Horaires adaptés aux contraintes de la fabrication/distribution</li> </ul>
<b>Spécialisations/Extensions</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Par types de contrats : livraison des repas, affermage, concession, assistance technique</li> </ul>
<b>Autonomie et responsabilités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relative autonomie dans les modes de contrôle des activités du prestataire</li> <li>• Garant du respect des clauses du contrat de délégation</li> <li>• Force de proposition dans le cadre de l'évolution du contrat</li> <li>• Encadrement d'une équipe à effectifs variables</li> <li>• Activités définies, suivies et évaluées par le supérieur hiérarchique ; contrôle par les services vétérinaires selon l'arrêté du 29/09/97 ; contrôle de légalité sur la conformité du marché par la DGCCRF</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>• Echange avec les convives</li> <li>• Relation avec les services de la collectivité qui utilisent une prestation restauration, ponctuellement avec les services techniques, pour la maintenance des locaux et matériels, avec les services enfance/jeunesse dans le cadre des projets d'animation</li> <li>• Relation transversale avec les partenaires dans le cadre des projets d'animation (enseignants)</li> <li>• Relation régulière avec la DSV et la DGCCRF</li> <li>• Relation avec les associations d'usagers</li> <li>• Relation développée avec un prestataire privé</li> </ul>
<b>Moyens techniques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier des charges, rapport d'activités du prestataire, outils de contrôle de la délégation de service public</li> </ul>

**EMPLOI/METIER**

<b>Cadre statutaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catégorie : A, B</li> <li>• Filière : Administrative, Technique, Médico-sociale secteur médico-social</li> <li>• Cadre d'emplois : Attachés, Rédacteurs, Ingénieurs, Techniciens supérieurs, Contrôleurs de travaux, Rééducateurs</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'emplois</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Attachés</b> : diplôme national de 2e cycle ou titre ou diplôme homologué au moins au niveau II des titres et diplômes de l'enseignement technologique <i>Décret n° 87-1099 du 30/12/87 modifié</i></li> <li>• <b>Rédacteurs</b> : Bac de l'enseignement secondaire ou diplôme homologué au niveau IV <i>Décret n° 95-25 du 10/01/95</i></li> <li>• <b>Ingénieurs</b> : titre ou diplôme figurant sur une liste fixée par décret <i>Décret n° 90-126 du 09/02/90 modifié</i></li> <li>• <b>Techniciens supérieurs</b> : titre ou diplôme homologué au moins au niveau III des titres et diplômes de l'enseignement technologique <i>Décret n° 95-29 du 10/01/95 modifié</i></li> <li>• <b>Contrôleurs de travaux</b> : Bac de l'enseignement secondaire ou diplôme homologué au niveau IV <i>Décret n° 95-952 du 25/08/95 modifié</i></li> <li>• <b>Rééducateurs</b> (spécialité diététique) : BTS diététique ou DUT biologie appliquée option diététique <i>Décret n° 92-863 du 28/08/92 modifié</i></li> </ul>

**ACTIVITES**

<b>Activités principales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rédaction du cahier des charges du contrat</b></li> <li>• <b>Sélection du prestataire</b></li> <li>• <b>Contrôle de conformité et suivi de la prestation</b></li> </ul>
<b>Activités spécifiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestion du personnel des établissements</li> <li>• Gestion de l'entretien des locaux</li> <li>• Gestion du patrimoine municipal (écoles, résidences pour personnes âgées, etc.)</li> <li>• Gestion des manifestations</li> <li>• Accueil et animation du temps du repas</li> <li>• Mise en œuvre d'animations nutritionnelles</li> </ul>

**COMPETENCES**

Savoir-faire	Savoirs
<b>Rédaction du cahier des charges du contrat</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir les besoins et attentes des convives</li> <li>• Traduire le projet politique de la collectivité en axes opérationnels</li> <li>• Rédiger le cahier des charges (CCTP) avec les autres services municipaux concernés ou le CCAS en fonction des besoins des usagers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Méthodologies d'analyse des besoins</li> <li>• Psychosociologie des convives</li> <li>• Réglementations ou recommandations sur l'hygiène, la nutrition, le GPEMDA</li> <li>• Notions sur les différents types de contrats</li> <li>• Code des marchés publics</li> </ul>
<b>Sélection du prestataire</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir et hiérarchiser les critères d'attribution du marché</li> <li>• Définir les conditions d'exécution du marché, les modalités de contrôle et les pénalités</li> <li>• Rédiger un avis technique dans le cadre de la procédure d'appels d'offres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédures d'achat public et d'appels d'offres</li> <li>• Marché de l'offre en restauration collective</li> </ul>
<b>Contrôle de conformité et suivi de la prestation</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer les modalités de contrôle précisées dans le cahier des charges au niveau du site de production, chez les fournisseurs et sur les sites de distribution</li> <li>• Former le personnel dédié au contrôle de la prestation</li> <li>• Vérifier la facturation et la conformité des prix effectifs</li> <li>• Exiger, en cas de non-conformité, des actions correctives auprès du prestataire et s'assurer de leur efficacité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Denrées alimentaires</li> <li>• Technologie culinaire et de production</li> <li>• Technologie du matériel</li> <li>• Métiers de la restauration collective</li> <li>• Techniques de négociation</li> <li>• Techniques pédagogiques</li> <li>• Critères de qualité de la prestation : hygiène, équilibre nutritionnel, qualité des matières premières, etc...</li> </ul>