

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

Autres appellations	<ul style="list-style-type: none"> • Directeur de la restauration collective en régie • Gestionnaire de la restauration collective • Directeur de la cuisine centrale
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"> • Organise et gère les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité
Situation fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Commune, structure intercommunale, CCAS, collectivité dotée d'un restaurant administratif • Selon la taille de la collectivité, rattaché soit à la direction des affaires scolaires ou du CCAS ou directement à la direction générale
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • Principalement travail en bureau ; déplacements sur les sites de production et/ou de distribution placés sous sa responsabilité • Rythme de travail adapté aux contraintes de la fabrication et de la distribution • Adaptabilité aux usagers
Spécialisations/Extensions	<ul style="list-style-type: none"> • Par type de convives : enfants des écoles, des centres de loisirs et des crèches, personnel de la collectivité et personnes âgées • En fonction des modes d'organisation de la production : restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide
Autonomie et responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> • Grande autonomie dans l'organisation du travail. Force de proposition pour l'action éducative • Garant de la technicité des personnels recrutés, de la qualité des matières premières et des repas servis • Responsabilité des ressources humaines et financières ; encadrement d'une équipe à effectifs variables, selon la taille de l'équipement ou son organisation • Activités suivies par le supérieur hiérarchique et contrôlées 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

EMPLOI/METIER

Relations fonctionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Contact régulier avec son équipe, les convives et leurs représentants • Relation avec les services techniques, ressources humaines, finances, enfance-jeunesse et le CCAS de la collectivité • Relation éventuelle avec des collectivités voisines dans le cadre de la vente de repas ou d'une production de repas mutualisée • Contact avec l'Education Nationale dans le cadre des programmes d'action éducative ; relation régulière avec les services vétérinaires et de la concurrence, consommation et répression des fraudes • Relation avec les associations d'usagers
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Systèmes de gestion de la production - distribution
Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> • Catégorie : A, B • Filière : Administrative, Technique, Médico-sociale secteur médico-social • Cadre d'emplois : Attachés, Rédacteurs, Ingénieurs, Techniciens supérieurs, Contrôleurs de travaux, Rééducateurs
Conditions d'accès	<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"> • <u>Attachés</u> : 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> • <u>Rédacteurs</u> : Bac de l'enseignement secondaire ou diplôme homologué au niveau IV <i>Décret n° 95-25 du 10/01/95</i> • <u>Ingénieurs</u> : titre ou diplôme figurant sur une liste fixée par décret <i>Décret n° 90-126 du 09/02/90 modifié</i> • <u>Techniciens supérieurs</u> : 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> • <u>Contrôleurs de travaux</u> : Bac de l'enseignement secondaire ou diplôme homologué au niveau IV <i>Décret n° 95-952 du 25/08/95 modifié</i> • <u>Rééducateurs</u> (spécialité diététique) : BTS diététique ou DUT biologie appliquée option diététique <i>Décret n° 92-863 du 28/08/92 modifié</i>

ACTIVITES

Activités principales	<ul style="list-style-type: none"> • Supervision de la production des prestations de restauration • Management opérationnel des services de restauration • Animation et pilotage des équipes de restauration • Gestion administrative et budgétaire • Gestion des ressources humaines • Gestion du patrimoine • Accueil et animation du repas • Communication et promotion du service
Activités spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion des agents des écoles • Gestion de l'hygiène des locaux municipaux • Animation éducative à la nutrition • Réalisation des prestations liées aux festivités et cérémonies

COMPETENCES

Savoir-faire	Savoirs
Supervision de la production des prestations de restauration	
<ul style="list-style-type: none"> • Définir les besoins et procéder à l'achat des marchandises nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics • Planifier la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de la démarche qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Besoins nutritionnels des convives • Procédures de l'achat public • Techniques d'achat et de négociation • Démarches qualité et critères qualité des produits • Technologies culinaires et de production • Technologie du restaurant • Règles d'hygiène et de sécurité alimentaires • Méthodes d'analyse des risques
Management opérationnel des services de restauration	
<ul style="list-style-type: none"> • Définir un projet de service (organisation, missions, ressources) • Définir et négocier les missions et objectifs prioritaires • Mobiliser les synergies autour d'un projet de service • Animer des réunions inter ou intraservices • Veiller à la réactivité et à la qualité des services rendus 	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodes et outils du management par projets et objectifs • Outils de pilotage et de suivi d'activités • Techniques de communication et négociation • Méthodes et outils de l'évaluation
Animation et pilotage des équipes de restauration	
<ul style="list-style-type: none"> • Programmer et planifier les activités en fonction des contraintes du service • Piloter, suivre et contrôler les activités des agents • Repérer et gérer les conflits • Favoriser la participation et l'expression des agents 	<ul style="list-style-type: none"> • Notions de psychologie individuelle et collective • Techniques de résolution de conflits et de médiation
Gestion administrative et budgétaire	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborer un budget prévisionnel et réaliser des simulations • Suivre l'exécution budgétaire et s'adapter aux contraintes financières • Contrôler la gestion et les engagements de dépenses • Organiser une régie de recettes • Elaborer et contrôler les contrats et marchés publics 	<ul style="list-style-type: none"> • Règles budgétaires et comptables de la comptabilité publique (M 14, M 52, etc.) • Modalités d'application du code des marchés publics • Procédures d'appels d'offres et d'achat public • Méthodologies et outils d'analyse des coûts • Procédures d'attribution et arbitrage budgétaire • Divers modes de gestion (concession, affermage, etc.)
Gestion des ressources humaines	
<ul style="list-style-type: none"> • Définir les besoins du service et les compétences associées • Elaborer un organigramme et des fiches de poste • Gérer le recrutement, l'intégration, la formation et la carrière des agents • Evaluer les agents 	<ul style="list-style-type: none"> • Statut de la fonction publique territoriale et métiers de la restauration • Notions fondamentales de la gestion prévisionnelle • Offre de formation interne et externe • Techniques et procédures d'évaluation

COMPETENCES

Savoir-faire

- Définir les besoins en matériel et équipements
- Planifier et contrôler la réalisation des travaux
- Participer à l'étude, la programmation et la réalisation d'un projet d'ingénierie de restauration
- Mettre en œuvre une démarche de maintenance du matériel et des locaux

- Participer à la définition et à la mise en œuvre du projet éducatif
- Analyser, évaluer et optimiser l'environnement du repas

- Mettre en place et animer des réunions avec les différents partenaires et acteurs
- Développer des outils de promotion du service
- Entretien et développer un réseau professionnel d'information

Gestion du patrimoine

- Techniques d'inventaire
- Réglementation des ERP
- Ingénierie de restauration
- Evolution des normes techniques et de sécurité

Accueil et animation du repas

- Méthodologie de projet
- Politiques publiques autour de l'accueil des enfants et/ou des personnes âgées
- Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives
- Technologie du restaurant (acoustique, mobilier, ergonomie, conditions d'accueil)
- Circulaire du 25/06/01 et projet d'accueil individualisé

Communication et promotion du service

- Techniques d'animation de réunions
- Techniques et outils de communication
- Technologies de l'information et de la communication
- Analyse et maîtrise des risques
- Mesures préventives et actions correctives

Savoirs