

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 13 231 : Chef de cuisine

EMPLOI/METIER

Autres appellations	<ul style="list-style-type: none"> • Chef de production • Chef de fabrication • Chef 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"> • Planifie et contrôle les productions d'une unité centrale, de plusieurs unités de fabrication ou d'une seule unité de fabrication
Situation fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Commune, structure intercommunale, CCAS, collectivité possédant un restaurant administratif • Rattaché soit à la direction de la restauration ou des affaires scolaires ou à la direction générale des services
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 production centralisée, liaison chaude ou froide, portage à domicile • Travail au sein de l'unité de production ; déplacements sur les divers sites en cas de plusieurs unités de production • Garant du respect des délais de fabrication • Pics d'activités en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels • Disponibilité et adaptabilité aux situations. Respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés
Spécialisations/Extensions	<ul style="list-style-type: none"> • 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 de son travail et de celui de son équipe. Responsable de la production journalière sur les plans quantitatif et qualitatif. Prise d'initiatives en cas de dysfonctionnements • Garant du respect des délais de fabrication • Encadrement de l'équipe en charge de la production • Activités définies, suivies et évaluées par le directeur de la restauration collective • 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

EMPLOI/METIER

Relations fonctionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Relation avec la direction du service, le responsable qualité, les référents des sites de distribution et les différents opérateurs de la cuisine, en coopération avec les assistants de production dans les unités de production importantes • Contact fréquent avec les services techniques pour la maintenance du matériel • Interlocuteur privilégié des services vétérinaires dans le cadre d'inspections • Contact avec les fournisseurs de denrées alimentaires et de matériels, dans un souci permanent d'optimisation de la qualité et de recherche de nouveaux produits/matériels • Relation avec les entreprises extérieures prestataires de services
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Logiciel informatique de gestion de production
Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> • Catégorie : B, C • Filière : Technique • Cadre d'emplois : Techniciens supérieurs, Contrôleurs de travaux, Agent de maîtrise
Conditions d'accès	<p>Concours externe ou interne avec condition de diplôme en fonction du cadre d'emplois, ou concours 3e voie</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Techniciens supérieurs</u> : diplôme 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>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>

ACTIVITES

Activités principales	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion de la production • Animation et pilotage des équipes de production • Participation à la gestion des ressources humaines • Participation à la gestion financière • Gestion du patrimoine
Activités spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Participation aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire

COMPETENCES

Savoir-faire	Savoirs
Gestion de la production	
<ul style="list-style-type: none"> • Participer à la sélection des produits et à l'élaboration du plan alimentaire • Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires • Organiser la production, l'allotissement et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service restauration 	<ul style="list-style-type: none"> • Denrées alimentaires brutes et transformées • Démarche et critères de qualité des produits • Equilibre nutritionnel et plan alimentaire • Circulaire du 25/06/01 • Technologie des matériels • Techniques culinaires • Microbiologie et règles d'hygiène • HACCP
Animation et pilotage des équipes de production	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Méthodes et outils du management par projets et objectifs • Notions de psychologie individuelle et collective • Techniques de résolution de conflits et de médiation
Participation à la gestion des ressources humaines	
<ul style="list-style-type: none"> • Définir les besoins du service et les compétences associées • Elaborer des fiches de poste • Participer au recrutement, à l'intégration et à la formation des agents • Evaluer les agents de son équipe • Evaluer les risques professionnels et mettre en œuvre les mesures de prévention 	<ul style="list-style-type: none"> • Statut de la fonction publique territoriale et métiers de la restauration collective • Notions de gestion prévisionnelle • Offre de formation interne et externe • Réglementation hygiène/sécurité et formation • Techniques et procédures d'évaluation • Risques professionnels propres à la restauration collective • Evolution des normes techniques et de sécurité • Ingénierie pédagogique (méthodes et modalités de transmission)
Participation à la gestion financière	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborer un budget prévisionnel et réaliser des simulations • Gérer et suivre le budget dans le cadre de l'unité de fabrication en optimisant les coûts de production • Interpréter des documents budgétaires et comptables • Contrôler la gestion et les engagements de dépenses • S'adapter aux contraintes financières 	<ul style="list-style-type: none"> • Règles budgétaires et comptables de la comptabilité publique (M14, M52, M4, etc.) • Modalités d'application du code des marchés publics • Procédures d'appels d'offres et d'achat public • Outils d'analyse des coûts

COMPETENCES

Savoir-faire

- Définir les besoins en matériel ou équipement
- Planifier et contrôler la réalisation des travaux
- Participer à la définition et à la mise en œuvre du plan de maintenance du matériel
- Réaliser des études technico-économiques

Savoirs

Gestion du patrimoine

- Techniques d'inventaire
- Procédures d'archivage
- Technologie du matériel et ses évolutions
- Process de production
- Evolution des normes techniques et de sécurité