

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
- Métier non repéré dans le ROME

EMPLOI/METIER

Autres appellations	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable de restaurant • Responsable de satellite
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"> • Coordonne, gère les activités de distributions et participe à l'animation d'un restaurant de collectivité
Situation fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Commune, structure intercommunale ou CCAS • Rattaché à la direction de la restauration ou des affaires scolaires ou du CCAS
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • Travail sur le lieu de distribution des repas : restaurant ou office dans le cadre d'une production centralisée • Horaires liés aux horaires de service des repas • Rythme soutenu lors du moment repas • Station debout ; respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés
Spécialisations/Extensions	<ul style="list-style-type: none"> • Par types de convives : enfants, adultes, personnes âgées, convives dont l'état de santé nécessite une alimentation adaptée • Par types de services : à table ou en self-service
Autonomie et responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> • Activités définies et organisées en fonction des consignes données par le responsable des sites de distribution ou 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
Relations fonctionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Contact direct avec les convives • Relation avec le responsable des sites de distribution, le directeur de la restauration, le responsable qualité et le responsable de production
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Matériels et équipements liés au système de production (liaison chaude ou froide) et au type de service (à table, self-service)
Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> • Catégorie : C • Filière : Technique • Cadre d'emplois : Agents techniques

EMPLOI/METIER

Conditions d'accès

Concours externe ou interne avec conditions de diplôme ou concours 3e voie en fonction du cadre d'emplois

- Agents techniques : titre ou diplôme à finalité professionnelle classé au moins au niveau V, obtenu dans une des spécialités du concours

Décret n° 88-554 du 06/05/88 modifié

ACTIVITES

Activités principales

- Distribution et service des repas
- Réalisation et contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux
- Animation et pilotage de l'équipe
- Accueil des convives

Activités spécifiques

- Animation du restaurant

COMPETENCES

Savoir-faire

- Gérer les effectifs journaliers et passer les commandes
- Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des procédures HACCP
- Réaliser des préparations sur place
- Assurer le service des repas

Réalisation et contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux

- Réceptionner et gérer les produits d'entretien
- Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection

Animation et pilotage de l'équipe

- Organiser le travail journalier de l'équipe
- Accueillir et accompagner les nouveaux arrivants (stagiaires et nouvelles recrues, etc.)
- Assurer l'interface entre la production et l'équipe du restaurant
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler

Savoirs

Distribution et service des repas

- Microbiologie et règles d'hygiène
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe
- Fiches techniques précisant les modes opératoires
- Conditions de remise des repas au consommateur
- Techniques de service en salle selon les types de services (à table, self-service) et selon le public accueilli

- Principes de nettoyage et de désinfection
- Sécurité liée aux techniques d'entretien

- Techniques de communication
- Notions de psychologie individuelle et collective
- Techniques de résolution des conflits

COMPETENCES**Savoir-faire**

- Adopter une attitude éducative auprès des convives
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé

Accueil des convives**Savoirs**

- Psychologie et besoins nutritionnels des convives Allergies
- Circulaire du 25/06/01 et projet d'accueil individualisé
- Gestes de premiers secours