

## 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

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

## 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	Accueil des convives	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"><li>• Adopter une attitude éducative auprès des convives</li><li>• Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Psychologie et besoins nutritionnels des convivesAllergies</li><li>• Circulaire du 25/06/01 et projet d'accueil individualisé</li><li>• Gestes de premiers secours</li></ul>	