

Domaine d'activités Animation et services à la population

Famille Restauration collective

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 logistique restauration • Responsable du suivi des offices
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"> • Anime, coordonne et assure la gestion de plusieurs lieux de restauration. Informe les différents acteurs (production, distribution, direction du service, mairie, directeurs d'école, usagers, services municipaux)
Situation fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Commune ou structure intercommunale présentant un nombre de sites de restauration important • Rattaché à la direction de la restauration municipale ou des affaires scolaires ou du CCAS
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • Travail en bureau, déplacements fréquents sur les sites de distribution et les sites de production
Spécialisations/Extensions	<ul style="list-style-type: none"> • Par types de convives : enfants, adultes, personnes âgées, convives dont l'état de santé nécessite
Autonomie et responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> • Grande autonomie dans l'organisation de son travail et de ses équipes • Activités définies en concertation avec le directeur de la restauration collective, suivies et évaluées par ce dernier • Encadrement de l'ensemble des équipes des sites de distribution • 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"> • Collaboration avec le responsable de production, le responsable de chaque site de distribution et le responsable qualité de la structure • Contact avec les services techniques pour la maintenance du matériel • Représente les services de distribution auprès des différents partenaires (commissions de restauration, mise en place des projets d'accueil individualisé) • Rencontre fréquente avec les personnels de l'Education nationale dans le cadre des actions éducatives (nutrition, éveil sensoriel) • Relation avec les associations d'usagers en cas de problème
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Outil informatique, véhicule
Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> • Catégorie : B, C • Filière : Administrative, Technique, Médico-sociale secteur médico-social • Cadre d'emplois : Rédacteurs, Adjoint administratifs, Contrôleurs de travaux, Agents de maîtrise, Rééducateurs

EMPLOI/METIER

Conditions d'accès

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

- Rédacteurs : Bac de l'enseignement secondaire ou diplôme homologué au niveau IV
Décret n° 95-25 du 10/01/95
- Adjoints administratifs : sans condition de diplôme
Décret n° 87-1109 du 30/12/87
- Contrôleurs de travaux : Bac de l'enseignement secondaire ou diplôme homologué au niveau IV
Décret n° 95-952 du 25/08/95 modifié
- Agents de maîtrise : titre ou ou diplôme homologué au niveau V et sanctionnant une formation technique et professionnell
Décret n° 88-547 du 06/05/88 modifié
- Rééducateurs (spécialité diététique) : BTS diététique ou DUT biologie appliquée option diététique
Décret n° 92-863 du 28/08/92 modifié
- Permis de conduire indispensable

ACTIVITES

Activités principales

- **Pilotage et animation des équipes de terrain**
- **Gestion des ressources humaines**
- **Coordination de la distribution des repas**
- **Gestion du patrimoine**
- **Animation et communication**
- **Participation à la gestion administrative et financière**

Activités spécifiques

- Gestion de la maintenance et de l'hygiène des locaux
- Gestion des personnels des écoles

COMPETENCES

Savoir-faire	Savoirs
Pilotage et animation des équipes de terrain	
<ul style="list-style-type: none"> • Programmer et planifier les activités en fonction des contraintes du service • Mobiliser les compétences autour d'un projet • 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 • Favoriser la participation et l'expression des 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 • Outils de pilotage opérationnel des services • Techniques de transmission de savoirs en situation de travail et en séances de sensibilisation
Gestion des ressources humaines	
<ul style="list-style-type: none"> • Evaluer les risques professionnels et mettre en œuvre les mesures de prévention • Participer au recrutement des agents des sites • Evaluer le personnel des sites de distribution • Participer à l'élaboration du plan de formation 	<ul style="list-style-type: none"> • Risques professionnels propres à la restauration collective • Evolution des normes techniques et de sécurité • Techniques d'entretien et d'évaluation • Statut de la fonction publique territoriale • Métiers de la restauration
Coordination de la distribution des repas	
<ul style="list-style-type: none"> • Centraliser et transmettre les effectifs de rationnaires • Mettre en place la méthode HACCP dans les sites et contrôler son application • Conseiller pour la mise en valeur de la prestation (assiette, environnement, accueil) • Evaluer la satisfaction des convives 	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiène et sécurité alimentaire • Arrêté du 29/09/97 et méthode HACCP • Techniques de nettoyage des locaux • Nutrition • Qualité gustative des aliments • Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives • Technologie du restaurant (acoustique, mobilier, ergonomie, conditions d'accueil) • Techniques d'animation • Circulaire du 25/06/01 et projet d'accueil individualisé
Gestion du patrimoine	
<ul style="list-style-type: none"> • Planifier et contrôler la réalisation des travaux • Suivre la maintenance et l'hygiène des locaux • Contrôler l'inventaire, la conformité et le renouvellement des matériels et des locaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques d'inventaire • Procédures d'archivage • Technique de nettoyage et de désinfection • Réglementation des ERP • Evolution des normes techniques et de sécurité • Notions de programmation des activités de maintenance

COMPETENCES

Savoir-faire

- Initier et coordonner des projets d'animation autour de l'éducation nutritionnelle et de l'éveil sensoriel
- Assurer l'interface entre production et distribution
- Evaluer les actions des différents sites

Animation et communication

- Equilibre nutritionnel et conception de menus
- Qualité gustative des aliments
- Modalités d'accueil des convives
- Circulaire du 25/06/01
- Méthodologie de projet
- Techniques d'animation
- Outils d'évaluation

Participation à la gestion administrative et financière

- Elaborer des propositions budgétaires pour son secteur d'activités
- Mettre en œuvre et suivre ce budget
- Rédiger des rapports relatifs aux diverses problématiques du poste

Savoirs

- Règles budgétaires et comptables de la comptabilité publique
- Modalités d'application du code des marchés publics
- Procédures d'appels d'offres et d'achat public