

Responsable en restauration collective



Descriptif

Le responsable en restauration collective organise et gère les moyens de production et de distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité.

Le +

Le métier offre une grande autonomie dans l'organisation du travail, la fonction est force de proposition pour l'action éducative.

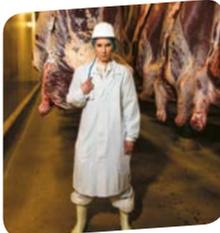
L'encadrement d'une équipe, à effectifs variables, est une opportunité pour les personnes qui souhaitent manager.

Qualifications

- Bac pro cuisine.
- BTS hôtellerie-restauration options art culinaire ; art de la table et du service.
- Licence pro nouvelles activités dans le domaine du tourisme et de la restauration option restauration collective.
- Licence pro gestion des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration.
- Ingénieur.

Lieu de travail

- ➔ Collectivités dotées d'un restaurant administratif
- ➔ Établissements publics d'enseignement
- ➔ Hôpitaux, foyers ...
- ➔ Restaurants d'entreprises
- ➔ Sociétés de restauration collective



Responsable en restauration collective

Activités

- **Mise en œuvre des orientations stratégiques de restauration collective** : assistance à la direction générale et aux élus, mise en place d'une politique d'achat responsable dans le respect de la réglementation des marchés publics, participation à la définition et mise en œuvre des démarches qualité, évaluation de la qualité des prestations repas et analyse des besoins et attentes des convives...
- **Supervision de la production des prestations de restauration** : définition des besoins et achat des matières premières, biens et services, négociation avec les prestataires, élaboration des menus avec une optique d'approvisionnement durable, pilotage de la production, livraison et distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire, nutritionnelle et qualité, management du personnel, pilotage de la gestion de l'activité (tableaux de bord).
- **Supervision de l'accueil des convives** : participation à la définition et à la mise en œuvre du projet éducatif, mise en place d'animations thématiques, analyse, évaluation et optimisation de l'environnement des repas.

Compétences

La fonction requiert la maîtrise des modes de production culinaires et de présentation des repas, la connaissance des recommandations et obligations en matière de nutrition et de commande publique. Le responsable en restauration collective doit avoir des compétences en gestion des approvisionnements et des stocks et posséder des connaissances en matière juridique, sanitaire et nutritionnelle.

Qualités requises

Capacités d'organisation et de planification, rigueur, grand sens relationnel (contacts direction départementale, services sanitaires et techniques, fournisseurs, associations d'usagers, convives...), aptitudes au management de personnel, capacités d'écoute.

