

**Appellations**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Chef de production en restauration collective        | <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante de mess  |
| <input type="checkbox"/> Chef de secteur de restauration collective           | <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante de restaurant de collectivité                  |
| <input type="checkbox"/> Chef gérant / gérante de restaurant de collectivité  | <input type="checkbox"/> Gérant adjoint / Gérante adjointe de restaurant de collectivité |
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice de cuisine centrale           | <input type="checkbox"/> Gestionnaire de restaurant de collectivité                      |
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice de restaurant de collectivité | <input type="checkbox"/> Intendant / Intendante de restaurant de collectivité            |
| <input type="checkbox"/> Econome en restauration collective                   | <input type="checkbox"/> Responsable de restaurant de collectivité                       |
| <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante de cantine scolaire                 | <input type="checkbox"/> Responsable des achats en restauration collective               |
| <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante de cuisine hospitalière             | <input type="checkbox"/> Responsable d'établissement de restauration collective          |

**Définition**

Supervise et contrôle la production et le fonctionnement (cuisine, service, achats, ...) d'un ou plusieurs établissements de restauration collective (écoles, hôpitaux, entreprise, ...) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Peut recruter du personnel.

Peut participer à la production culinaire.

**Accès à l'emploi métier**

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac+2 (BTS) à Bac+5 (Master professionnel, ...) en hôtellerie et restauration, art culinaire, restauration collective, commerce, ...

L'emploi/métier d'économe est accessible avec un diplôme de niveau BEP à Bac+2 (BTS) en comptabilité, hôtellerie restauration option mercatique et gestion hôtelière, ...

Son accès dans les établissements de la fonction publique s'effectue sur concours.

La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, tableur, ...) est requise.

**Conditions d'exercice de l'activité**

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants d'entreprise ou de collectivité (hôpitaux, établissements d'enseignement, administrations, ...) en contact avec différents intervenants (chef de cuisine, directeur d'établissement, directeur régional, fournisseurs, services d'hygiène, ...).

Elle varie selon le mode d'organisation de l'établissement (restauration directe/différée, liaison chaude/liaison froide, ...).

Elle peut s'exercer les fins de semaine et les jours fériés.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est obligatoire.

## Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient <input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes <input type="checkbox"/> Contrôler l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et mettre en place les actions appropriées <input type="checkbox"/> Suivre l'entretien et la maintenance des équipements de cuisine et déterminer les besoins de renouvellement <input type="checkbox"/> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure <input type="checkbox"/> Etablir les plannings des employés de la cuisine et du service (caissiers, serveurs, ...)	Rc Cr C C C C	<input type="checkbox"/> Eléments de base en diététique <input type="checkbox"/> Gammes de produits alimentaires <input type="checkbox"/> Types de régimes alimentaires <input type="checkbox"/> Techniques de planification <input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP- <input type="checkbox"/> Gestion comptable et administrative <input type="checkbox"/> Législation alimentaire <input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion des Ressources Humaines <input type="checkbox"/> Analyse statistique <input type="checkbox"/> Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...) <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion comptable

## Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<b><i>Cuisiner des plats pour un type de public :</i></b> <input type="checkbox"/> Enfants <input type="checkbox"/> Personnes âgées <input type="checkbox"/> Personnes médicalisées	R R R	
<input type="checkbox"/> Effectuer le suivi budgétaire du/des restaurants (résultats d'exploitation, prévisions, ...)	C	<input type="checkbox"/> Gestion financière
<input type="checkbox"/> Participer à la production des plats en cuisine	R	<input type="checkbox"/> Techniques de production culinaire
<input type="checkbox"/> Procéder aux inventaires des stocks de produits (vérification des Dates Limites de Consommation -DLC-, quantité, ...)	C	
<input type="checkbox"/> Déterminer les travaux de rénovation ou d'aménagements de l'établissement et rechercher des prestataires	Rc	<input type="checkbox"/> Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public
<input type="checkbox"/> Organiser, contrôler les circuits de livraison à domicile, vers des restaurants	E	<input type="checkbox"/> Techniques de liaison chaude/froide
<input type="checkbox"/> Organiser des événements (semaine du goût, animation à thème, ...) au sein du restaurant	Ea	<input type="checkbox"/> Eléments de base en marketing <input type="checkbox"/> Techniques de communication

## Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Réaliser des enquêtes de satisfaction auprès de clients et adapter les plats selon les avis	le	<input type="checkbox"/> Méthodes d'enquête
<input type="checkbox"/> Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement	E	<input type="checkbox"/> Législation sociale <input type="checkbox"/> Techniques de recrutement <input type="checkbox"/> Techniques pédagogiques
<input type="checkbox"/> Diriger des établissements de restauration collective	Er	<input type="checkbox"/> Techniques de management

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Cuisine centrale <input type="checkbox"/> Mess (Armée) <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité		

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>G1404 - Management d'établissement de restauration collective</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1402 - Management d'hôtel-restaurant</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>G1404 - Management d'établissement de restauration collective</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>G1404 - Management d'établissement de restauration collective</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1801 - Café, bar brasserie</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>G1404 - Management d'établissement de restauration collective</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>K2111 - Formation professionnelle</b> <input type="checkbox"/> Formateur / Formatrice hôtellerie restauration
<b>G1404 - Management d'établissement de restauration collective</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>M1302 - Direction de petite ou moyenne entreprise</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations