

Mission

Diriger un groupement de restauration, avoir la responsabilité de la production et de la distribution des prestations de restauration dans la ou les structures concernées

Facteurs d'évolution à moyen terme

Activités principales

- Définir, mettre en place et coordonner l'organisation d'une unité de restauration
- Contrôler l'application des procédures en matière d'hygiène alimentaire (HACCP)
- Définir et mettre en place la gestion matérielle et financière, en assurer l'équilibre budgétaire
- Concevoir des tableaux de bord d'indicateurs de suivis (financiers, satisfaction des usagers, qualité...)
- Proposer des objectifs annuels ou pluriannuels en matière d'équipement, de maintenance et de rénovation des structures
- Participer à l'élaboration du schéma directeur de la restauration et à son application à l'établissement
- Représenter le chef d'établissement lors des visites des services extérieurs de contrôle (services vétérinaires et commissions de sécurité)
- Participer aux commissions de marchés et organiser des tests de produits
- Suivre la réalisation des programmes de rénovation et de construction
- Assurer la concertation avec les usagers (enquêtes qualité, satisfaction) et les partenaires institutionnels
- Développer l'attractivité de sa ou ses structures (qualité de l'accueil, confort, décoration, organisation d'animations...)

Compétences principales

Connaissances

- Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance approfondie)
- Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (connaissance approfondie)
- Réglementation sécurité incendie (connaissance générale)
- Procédure de gestion des ressources humaines (connaissance générale)
- Marchés publics (connaissance générale)
- Objectifs et projets de l'établissement (connaissance approfondie)
- Principe de fonctionnement des organisations (connaissance approfondie)
- Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie)
- Marketing (notion de base)
- Langue anglaise : B1 à B2 (cadre européen commun de référence pour les langues)

Compétences opérationnelles

- Encadrer / Animer une équipe (expert)
- Piloter les processus (expert)
- Élaborer un cahier des charges (expert)
- Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité (maîtrise)
- Transmettre des informations (maîtrise)

Diplôme réglementaire exigé Formation professionnelle si souhaitable

- Licence
- Domaine de formation souhaité : production alimentaire / Cuisine / Hôtellerie / Restauration - Santé / Sanitaire / Social