

Mission

Assurer le fonctionnement et la distribution de prestations au sein d'une structure de restauration

Facteurs d'évolution à moyen terme

- Apparition de nouveaux modes de restauration
- Développement de la diététique
- Développement des normes de sécurité alimentaire

Impact sur l'emploi-type

- Besoin de formation dans le domaine technique
- Prise en compte des exigences liées au développement durable

Activités principales

- Organiser l'activité des équipes de la structure
- Suivre et contrôler l'exécution des différentes tâches à accomplir au sein de sa structure
- Assurer la gestion matérielle et financière et le fonctionnement de la structure
- Assurer la mise en place, le développement et le suivi des risques
- Élaborer en concertation avec ses collaborateurs la composition des menus
- Suivre les indicateurs organoleptiques
- Assister aux visites des services de contrôle alimentaire
- Participer aux commissions de marchés et organiser des tests de produits
- Définir et mettre en œuvre les plans de nettoyage
- Proposer et animer des actions de formations adaptées aux besoins des personnels de restauration

Compétences principales

Connaissances

- Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance approfondie)
- Réglementation en matière de santé et de sécurité au travail (connaissance générale)
- Suivi des risques alimentaires (connaissance approfondie)

- Procédures de gestion des ressources humaines (connaissance générale)
- Marchés publics (connaissance générale)
- Réglementation sécurité incendie (connaissance générale)
- Principe de fonctionnement des organisations (connaissance approfondie)
- Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie)
- Gestion des groupes et des conflits (connaissance approfondie)
- Techniques de négociation (connaissance générale)
- Langue anglaise : B1 (cadre européen commun de référence pour les langues)

Compétences opérationnelles

- Encadrer / Animer une équipe (expert)
- Élaborer un cahier des charges (maîtrise)
- Définir et suivre des budgets (expert)
- Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail
- Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité (maîtrise)
- Transmettre des informations (expert)
- Appliquer des règles financières (expert)

Diplôme réglementaire exigé Formation professionnelle si souhaitable

- DUT, BTS
- Domaine de formation souhaité : production alimentaire/Cuisine/Hôtellerie/Restauration - Santé/Sanitaire/Social

Conditions particulières d'exercice

Éventuelles plages horaires variables