

FAMILLE - RESTAURATION COLLECTIVE

DOMAINE D'ACTIVITÉS - SERVICES À LA POPULATION

Correspondances ROME E/M G1401 Assistance de direction d'hôtel-restaurant
E/M G1603 Personnel polyvalent en restauration

MÉTIER

Définition	Coordonne, gère les activités de distribution et participe à l'animation d'un restaurant de collectivité
Autres appellations	<ul style="list-style-type: none"> Responsable de restaurant Responsable de satellite
Facteurs d'évolution	<ul style="list-style-type: none"> Évolution de l'environnement professionnel lié à l'acte II de la décentralisation et au transfert des personnels de l'Éducation nationale Réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées Réglementation concernant la qualité nutritionnelle des menus 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'allergies alimentaires Réglementations et recommandations en lien avec le développement durable (Grenelle de l'environnement) Développement des normes et certifications Informatisation des services de restauration
Situation fonctionnelle	<ul style="list-style-type: none"> Région, département, commune, structure intercommunale, CCAS/CIAS, collectivité dotée d'un restaurant administratif Rattaché à la direction de la restauration collective, des affaires scolaires ou du CCAS/CIAS
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> Travail sur le lieu de distribution des repas : restaurant ou office dans le cadre d'une production centralisée Horaires liés aux horaires de service des repas Rythme soutenu lors du moment des repas Station debout ; respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés
Spécialisations / Extensions	<ul style="list-style-type: none"> Par types de convives : enfants, adultes, personnes âgées, convives dont l'état de santé nécessite une alimentation adaptée Par types de services : à table ou en self-service
Autonomie et responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Activités définies et organisées en fonction des consignes données par le responsable des sites de distribution ou le directeur de la restauration collective Contrôle par les services de la direction départementale de la protection des populations selon les réglementations en vigueur Une toxi-infection alimentaire déclarée ou le malaise d'un convive souffrant d'allergie en cas de non-respect du projet d'accueil individualisé peut entraîner une sanction disciplinaire, civile ou pénale pour l'agent
Relations fonctionnelles	<ul style="list-style-type: none"> Contacts directs avec les convives Relations avec le responsable des sites de distribution, le directeur de la restauration, le responsable qualité et le responsable de production ; relations avec les agents de restauration Relations avec l'Éducation nationale (personnel ou direction de l'établissement d'enseignement) Relations avec les prestataires externes (entreprises extérieures)
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> Matériels et équipements liés au système de production (liaison chaude ou froide) et aux types de services (à table, self-service)
Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> Cadre d'emplois : Agents de maîtrise territoriaux (catégorie C, filière Technique) Cadre d'emplois : Adjoints techniques territoriaux (catégorie C, filière Technique)
Conditions d'accès	<ul style="list-style-type: none"> Concours externe et interne avec conditions de diplôme et/ou examen d'intégration en fonction du cadre d'emplois, concours troisième voie Possibilité de recrutement direct pour les cadres d'emplois de catégorie C en fonction du grade (deuxième classe)

Activités techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Distribution et service des repas • Accompagnement des convives pendant le temps du repas
Activités spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Animation du restaurant

ACTIVITÉS/COMPÉTENCES TECHNIQUES

SAVOIR-FAIRE

Distribution et service des repas

- Contrôler et coordonner les activités du restaurant en lien avec le coordinateur des sites de distribution, la cuisine centrale et les agents
- Centraliser et transmettre les effectifs de rationnaires sur le restaurant
- Passer les commandes des différents produits (alimentaires, d'entretien, etc)
- Contrôler la bonne exécution des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des procédures du plan de maîtrise sanitaire
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Réaliser des préparations culinaires simples et des cuissons rapides
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion du site de distribution des repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, ect.)

Accompagnement des convives pendant le temps du repas

- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé

SAVOIRS

> SAVOIRS SOCIOPROFESSIONNELS

- Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène
- Paquet hygiène
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
- Fiches techniques précisant les protocoles de remise en température
- Denrées alimentaires et indicateurs de qualité
- Notions sur la qualité nutritionnelle
- Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe
- Techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli
- Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives
- Allergies alimentaires
- Circulaire du 25 juin 2001 relative à « la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments » et projet d'accueil individualisé

> SAVOIRS GÉNÉRAUX

- Sensibilisation au développement durable

ACTIVITÉS/COMPÉTENCES TRANSVERSES

ORGANISATION - ENCADREMENT	Code NSF P3	• Encadrement d'équipe
ENTRETIEN - MAINTENANCE	Code NSF R2	• Organisation et contrôle des opérations de maintenance et d'entretien
ENTRETIEN - MAINTENANCE	Code NSF R2	• Gestion des approvisionnements et des stocks
ENTRETIEN - MAINTENANCE	Code NSF R2	• Réalisation d'opérations d'entretien et de maintenance
RELATION À L'USAGER	Code NSF T1	• Accueil des usagers
SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL	Code NSF T3	• Contrôle des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
SÉCURITÉ DES USAGERS	Code NSF T4	• Application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité des usagers