

FAMILLE - RESTAURATION COLLECTIVE

DOMAINE D'ACTIVITÉS - SERVICES À LA POPULATION

Correspondance ROME E/M G1802 Management du service en restauration
Correspondance RIME E/M FPESIC07 Pilote de la production

MÉTIER

Définition	Planifie, gère et contrôle les productions d'une unité centrale, de plusieurs unités de fabrication, d'une seule unité de fabrication ou d'un secteur de production (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, magasin)
Autres appellations	<ul style="list-style-type: none"> • Cheffe / Chef de cuisine • Cheffe / Chef de fabrication en restauration collective • Cheffe / Chef de production en restauration collective
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 • Selon la taille de la collectivité, rattaché soit à la direction générale soit à la direction des affaires scolaires ou du CCAS/CIAS • Rattachement possible à un établissement d'enseignement ou à un groupement d'établissements doté d'un service de restauration
Conditions d'exercice	<ul style="list-style-type: none"> • D'une manière générale, les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production : restauration directe ou production centralisée, liaison chaude ou froide, portage à domicile • Travail au sein de l'unité de production ; déplacements sur les divers sites de production • Pics d'activité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels • Disponibilité et adaptabilité aux situations • Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés
Spécialisations / Extensions	<ul style="list-style-type: none"> • En fonction des modes d'organisation de la production : restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide
Autonomie et responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> • Grande autonomie dans l'organisation de son travail et de celui de son équipe. Responsable de la production journalière sur les plans quantitatif et qualitatif. Prise d'initiatives en cas de dysfonctionnements • Garant du respect des délais de fabrication • Encadrement de l'équipe en charge de la production • Activités définies, suivies et évaluées par le directeur de la restauration collective ou le chef d'établissement dans le cas des EPLE • 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"> • Relations avec la direction du service, le responsable qualité, le responsable des sites de distribution, les responsables d'office et les différents opérateurs de la cuisine • Contacts fréquents avec les services techniques pour la maintenance du matériel • Interlocuteur privilégié de la direction départementale de la protection des populations dans le cadre des inspections • Contacts avec les fournisseurs de denrées alimentaires et de matériels, dans un souci permanent d'optimisation de la qualité et de recherche de nouveaux produits/matériels • Relations avec les entreprises extérieures prestataires de services
Moyens techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Logiciel informatique de gestion de production
Cadre statutaire	<ul style="list-style-type: none"> • Cadre d'emplois : Techniciens territoriaux (catégorie B, filière Technique) • Cadre d'emplois : Agents de maîtrise 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
Activités techniques	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion et pilotage de la production • Participation à la démarche qualité
Activités spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en œuvre d'animations autour de la nutrition ou de l'éveil sensoriel

ACTIVITÉS/COMPÉTENCES TECHNIQUES

SAVOIR-FAIRE

Gestion et pilotage de la production

- Participer à la sélection des produits
- Participer à l'élaboration des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique ou durable
- Soutenir les filières d'approvisionnement pour introduire des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation, liés à l'introduction pérenne de produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Contrôler les approvisionnements
- Superviser la gestion du magasin et des stocks
- Élaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire

Participation à la démarche qualité

- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, de l'allotissement et de la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service
- Participer à la démarche qualité, appliquer et faire appliquer les procédures
- Participer à la rédaction des documents réglementaires (dossier d'agrément ou plan de maîtrise sanitaire), les suivre et les actualiser autant que de besoin
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire

SAVOIRS

> SAVOIRS SOCIOPROFESSIONNELS

- Denrées alimentaires brutes et transformées
- Démarche et critères de qualité et de saisonnalité des produits
- Intégration des produits bio et/ou locaux (par exemple, les légumineuses et les céréales, les fruits, etc.)
- Recommandations nutritionnelles du GEMRCN
- Allergies alimentaires
- Circulaire du 25 juin 2001 relative à « la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments »
- Fiches techniques des préparations culinaires
- Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit)

> SAVOIRS GÉNÉRAUX

- Sensibilisation au développement durable

- Transposition des techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective
- Technologie des matériels
- Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène
Paquet hygiène
- Paquet hygiène
- Réalisation et suivi des documents réglementaires (dossier d'agrément et plan de maîtrise sanitaire)
- Principes de la gestion des stocks de matériel et de denrées alimentaires
- Gestion prévisionnelle de la production
- Logiciels de gestion de la production
- Veille technique et juridique sur les matériels et les techniques culinaires

ACTIVITÉS/COMPÉTENCES TRANSVERSES

ORGANISATION - ENCADREMENT	Code NSF P3	• Encadrement d'équipe
GESTION ADMINISTRATIVE - COMMANDE PUBLIQUE ET SUIVI JURIDIQUE	Code NSF P4	• Gestion de la commande publique
GESTION BUDGÉTAIRE	Code NSF P5	• Élaboration et suivi du budget
ÉVALUATION - CONTRÔLE - QUALITÉ	Code NSF R1	• Contrôle de la qualité des services rendus
ENTRETIEN - MAINTENANCE	Code NSF R2	• Organisation et contrôle des opérations de maintenance et d'entretien
SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL	Code NSF T3	• Contrôle des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL	Code NSF T3	• Application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
VEILLE - OBSERVATION	Code NSF N2	• Veille et observation sur les pratiques professionnelles
GESTION DES RESSOURCES HUMAINES	Code NSF P6	• Participation à la gestion des ressources humaines