

FAMILLE - RESTAURATION COLLECTIVE

DOMAINE D'ACTIVITÉS - SERVICES À LA POPULATION

Correspondance ROME

E/M N1303

Intervention technique d'exploitation logistique

## MÉTIER

## Définition

**Anime, coordonne et assure la gestion de plusieurs lieux de restauration. Informe les différents acteurs (production, distribution, direction du service, mairie, directions d'école, usagers, services municipaux)**

## Autres appellations

- Responsable logistique restauration
- Responsable du suivi des offices

## Facteurs d'évolution

- 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

- Région, département, CCAS, commune ou structure intercommunale présentant un nombre de sites de restauration important
- Rattaché à la direction de la restauration collective, des affaires scolaires ou du CCAS/CIAS

## Conditions d'exercice

- Travail en bureau, déplacements fréquents sur les sites de distribution et les sites de production

## Spécialisations /

- Par types de convives : enfants, adultes, personnes âgées, convives dont l'état de santé nécessite une alimentation adaptée

## Extensions

## Autonomie et

## responsabilités

- Grande autonomie dans l'organisation de son travail et de ses équipes
- Encadrement de l'ensemble des équipes des sites de distribution
- 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

- Collaborations avec le responsable de production, le responsable de chaque site de distribution et le responsable qualité de la structure
- Relations avec les personnels des restaurants et les directions des structures
- Contacts avec les services techniques pour la maintenance du matériel
- Représente les services de distribution auprès des différents partenaires (commissions de restauration, mise en place des projets d'accueil individualisé)
- Rencontres fréquentes avec les personnels de l'Éducation nationale dans le cadre des actions éducatives (nutrition, éveil sensoriel)
- Relations avec les associations d'usagers en cas de problème

## Cadre statutaire

- Cadre d'emplois : Rédacteurs territoriaux (catégorie B, filière Administrative)
- Cadre d'emplois : Adjoint administratifs territoriaux (catégorie C, filière Administrative)
- Cadre d'emplois : Techniciens territoriaux (catégorie B, filière Technique)
- Cadre d'emplois : Agents de maîtrise territoriaux (catégorie C, filière Technique)
- Cadre d'emplois : Cadres territoriaux de santé infirmiers, rééducateurs, assistants médico-techniques (catégorie A, filière Médico-sociale)

## Conditions d'accès

- 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)

<b>Activités techniques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordination de la distribution des repas</li> <li>• Animation et communication dans les restaurants</li> </ul>
<b>Activités spécifiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestion de la maintenance et de l'hygiène des locaux</li> <li>• Participation aux projets d'installation des restaurants</li> </ul>

## ACTIVITÉS/COMPÉTENCES TECHNIQUES

### SAVOIR-FAIRE

#### Coordination de la distribution des repas

- Centraliser et transmettre les effectifs de rationnaires sur l'ensemble de la collectivité
- Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire au niveau de la distribution des repas, le faire appliquer dans chaque site et contrôler son application
- Conseiller pour la mise en valeur de la prestation (assiette, environnement, accueil)
- 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.)
- Évaluer la satisfaction des convives
- Assurer l'interface entre production et distribution
- Faire appliquer les procédures de la démarche qualité
- Homogénéiser les pratiques des différents sites de distribution des repas

#### Animation et communication dans les restaurants

- Coordonner des projets d'animation autour de l'éducation nutritionnelle et de l'éveil sensoriel
- Évaluer l'action des différents sites
- Participer à la mise en place des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable

### SAVOIRS

#### > SAVOIRS SOCIOPROFESSIONNELS

- Réalisation et suivi des documents réglementaires (dossier d'agrément et plan de maîtrise sanitaire)
- Allergies alimentaires
- Équilibre nutritionnel, recommandations et obligations nutritionnelles
- Qualité gustative des aliments
- 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
- Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives
- Modalités d'accueil des convives et norme AFNOR sur l'accueil des convives
- Attentes culturelles et culturelles des usagers
- Technologie du restaurant (acoustique, mobilier, ergonomie, conditions d'accueil)
- Éducation sensorielle

#### > SAVOIRS GÉNÉRAUX

- Techniques de nettoyage et de désinfection des locaux
- Sensibilisation au développement durable
- Outils d'évaluation
- Méthodes de conduite de projet

## ACTIVITÉS/COMPÉTENCES TRANSVERSES

<b>ORGANISATION - ENCADREMENT</b>	Code NSF P3	• Encadrement de direction ou de service
<b>GESTION ADMINISTRATIVE - COMMANDE PUBLIQUE ET SUIVI JURIDIQUE</b>	Code NSF P4	• Gestion de la commande publique
<b>GESTION ADMINISTRATIVE - COMMANDE PUBLIQUE ET SUIVI JURIDIQUE</b>	Code NSF P4	• Conduite et contrôle des procédures administratives et suivi juridique
<b>GESTION BUDGÉTAIRE</b>	Code NSF P5	• Élaboration et suivi du budget
<b>SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL</b>	Code NSF T3	• Application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail
<b>SÉCURITÉ DES USAGERS</b>	Code NSF T4	• Contrôle de la réglementation et des consignes de sécurité des usagers