

Responsable de restauration

Missions

Assume la responsabilité de la restauration de l'établissement dans le respect des normes d'hygiène alimentaire et de nutrition.

Organise et encadre le travail de l'équipe de restauration.

Activités principales

Encadrement

- Encadre, organise et coordonne l'équipe de restauration
- Prépare l'organisation du travail journalier et hebdomadaire
- Assure la gestion des effectifs présents en collaboration avec le responsable des équipes techniques
- Forme l'équipe aux éléments du savoir-faire culinaire, aux consignes et procédures (matériels, produits)
- Contrôle et évalue l'exécution et la qualité du travail, réalise les entretiens professionnels
- Prévient et gère les situations de conflits

Hygiène Sécurité

- Assure la tenue et le suivi du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Veille au nettoyage des locaux et des matériels, ainsi qu'à leur maintenance
- Applique et fait respecter les règles d'hygiène et de sécurité au travail
- Veille au respect des plans d'accueils individualisés (PAI)
- Crée et gère les procédures et documents internes de contrôle

Conception, organisation

- Elabore les menus et choisit les denrées en collaboration avec gestionnaire et magasinier
- Veille aux équilibres alimentaires et aux coûts de gestion
- Organise des événements afin de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire et à la nutrition
- Améliore la qualité et l'attractivité du service, fait des propositions à la hiérarchie
- Participe à la préparation des repas et au service

Communication avec

- Le chef d'établissement, l'adjoint-gestionnaire et l'intendance
- Le responsable des équipes techniques
- Les personnels (vie scolaire, enseignants, équipes techniques)
- Les entreprises, fournisseurs et prestataires extérieurs
- Les élèves et commensaux
- La direction départementale de la protection des populations

Activités secondaires

- Participe à la définition des besoins en matériel et équipements de la restauration
- Participe aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile
- Contribue aux dispositifs régionaux en participant à la mise en place de tests de recrutement, d'actions de tutorat, de formation interne ou d'échange de bonnes pratiques
- Peut participer à l'ouverture et la fermeture des portes

Activités exceptionnelles

- Remplace le magasinier de cuisine en cas d'absence
- Remplace le responsable d'export ou le responsable de restauration satellite en cas d'absence (cuisines centrales)

Aptitudes générales

- Adaptabilité aux situations nouvelles
- Capacité d'organisation
- Capacité d'initiative, d'autonomie
- Faculté d'analyse et de synthèse
- Qualité d'expression écrite
- Qualité d'expression orale
- Réactivité
- Respect des délais impartis

Compétences professionnelles et techniques

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Achat public• Conduite d'entretien• Définition d'outils d'évaluation• Diagnostic et audit• Dispositifs d'intervention de la collectivité• Environnement et développement durable• Ergonomie• Fonctionnement des lycées• Gestion des flux• Hygiène et sécurité en restauration• Manutention, gestes et postures• Orientations stratégiques de la collectivité• Règles et procédures• Statut de la fonction publique territoriale | <ul style="list-style-type: none">• Conduite de projet• Définition d'outils de suivi• Développement des compétences• Diététique, nutrition• Domaine juridique pluridisciplinaire• Environnement professionnel• Fonctionnement de la collectivité• Gestion des déchets• Gestion des stocks• Hygiène, sécurité et prévention des risques• Organisation d'événements, de manifestations• Outils bureautiques• Restauration collective |
|--|--|

Aptitudes à la communication

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Aptitude à animer des réunions, des groupes de travail• Aptitude à la communication descendante• Relations avec les usagers et les partenaires extérieurs | <ul style="list-style-type: none">• Aptitude à la communication ascendante• Aptitude à la communication transversale• Sens du travail en équipe |
|---|---|

Aptitudes à l'encadrement

- Aptitude à la pédagogie, capacité à expliquer
- Aptitude au dialogue, à la négociation, sens de l'écoute
- Capacité à déléguer
- Capacité à mobiliser, valoriser les compétences
- Capacité d'anticipation et de proposition
- Aptitude à la prise de décision
- Attention portée à la formation de ses collaborateurs
- Capacité à fixer des objectifs cohérents
- Capacité à prévenir, arbitrer et gérer les conflits
- Capacité d'organisation, de pilotage et de suivi des dossiers, travaux, activités

Spécificités du poste

- Contraintes posturales diverses, gestes répétitifs, port de charges
- Nuisances liées au bruit, à l'humidité, à la chaleur
- Utilisation de machines / outils coupants

Grades cibles :

Service de restauration de 1^{ère} catégorie :

Adjoint technique territorial principal 2^{ème} classe des établissements d'enseignement

Adjoint technique territorial principal 1^{ère} classe des établissements d'enseignement

Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

Service de restauration de 2^{nde} catégorie :

Technicien

Technicien principal 2^{ème} classe

Technicien principal 1^{ère} classe