

Direction d'établissement de restauration collective

Domaine : Gestion et direction d'établissement hôtelier ou de restauration

Appellations

- Gérant de cantine hospitalière
- Gérant de restaurant de collectivité
- Camp boss
- Gérant de cantine scolaire
- Gestionnaire de restaurant de collectivité
- Econome en restauration collective
- Responsable d'établissement de restaurant collective
- Superviseur catering
- Directeur de base de vie
- Responsable de base de vie
- Responsable de restaurant de collectivité
- Chef de base vie
- Manager de base de vie

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible à partir d'un Brevet de Technicien-BT- en hôtellerie, restauration collective, commerce, ... pouvant être complété par une expérience professionnelle en restauration. L'accès aux établissements de la fonction publique s'effectue sur concours.

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'établissements de restauration collective en relation avec différents services et parfois en contact avec les clients. Elle varie selon le type d'établissement (catering, base de vie, ...). Elle peut s'exercer les weekends et jours fériés.

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Contrôler la qualité de la production culinaire et mettre en place si nécessaire des mesures correctives Planifier l'activité du personnel de restauration et apporter un appui si nécessaire Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes Superviser la réalisation des repas (confection des menus, chiffrage du coût, nombre de repas, ...)

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Modalités de gestion administrative du personnel Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Techniques d'animation d'une équipe Techniques de gestion de stocks

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Enfants Gérer une ou plusieurs structures de restauration collective Organiser et contrôler les opérations de catering (livraison de plateaux repas) Participer à la réalisation de la production culinaire Personnes âgées Personnes médicalisées