

### Appellations (Métiers courants)

- Chef de production en restauration collective
- Gérant / Gérante de cantine scolaire
- Gérant / Gérante de restaurant de collectivité
- Gérant adjoint / Gérante adjointe de restaurant de collectivité
- Responsable des achats en restauration collective
- Directeur / Directrice de restaurant de collectivité
- Gérant / Gérante de cuisine hospitalière
- Gérant / Gérante en restauration collective
- Responsable de restaurant de collectivité

### Définition

Supervise et contrôle la production et le fonctionnement (cuisine, service, achats, ...) d'un ou plusieurs établissements de restauration collective (écoles, hôpitaux, entreprise, ...) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.

Peut recruter du personnel.

Peut participer à la production culinaire.

### Accès à l'emploi métier

*Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg*

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac+2 (BTS) à Bac+5 (Master professionnel, ...) en hôtellerie et restauration, art culinaire, restauration collective, commerce, ...

L'emploi/métier d'économiste est accessible avec un diplôme de niveau BEP à Bac+2 (BTS) en comptabilité, hôtellerie restauration option mercatique et gestion hôtelière, ...

Son accès dans les établissements de la fonction publique s'effectue sur concours.

La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, tableur, ...) est requise.

### Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants d'entreprise ou de collectivité (hôpitaux, établissements d'enseignement, administrations, ...) en contact avec différents intervenants (chef de cuisine, directeur d'établissement, directeur régional, fournisseurs, services d'hygiène, ...).

Elle varie selon le mode d'organisation de l'établissement (restauration directe/différée, liaison chaude/liaison froide, ...).

Elle peut s'exercer les fins de semaine et les jours fériés.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est obligatoire.

### Activités et compétences de base

#### Activités

- Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes

#### Compétences

- Eléments de base en diététique
- Gammes de produits alimentaires

## G1404 - Management d'établissement de restauration collective

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contrôler l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et mettre en place les actions appropriées</li> <li>■ Suivre l'entretien et la maintenance des équipements de cuisine et déterminer les besoins de renouvellement</li> <li>■ Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure</li> <li>■ Etablir les plannings des employés de la cuisine et du service (caissiers, serveurs, ...)</li> <li>■ Suivre et vérifier les éléments d'activité et de gestion administrative du personnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Types de régimes alimentaires</li> <li>■ Techniques de planification</li> <li>■ Règles de gestion de stocks</li> <li>■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-</li> <li>■ Gestion comptable et administrative</li> <li>■ Législation alimentaire</li> <li>■ Eléments de base en gestion des Ressources Humaines</li> <li>■ Analyse statistique</li> <li>■ Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)</li> <li>■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks</li> <li>■ Utilisation de logiciels de gestion comptable</li> </ul>

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p>Cuisiner des plats pour un type de public :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enfants</li> <li>■ Personnes âgées</li> <li>■ Personnes médicalisées</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer le suivi budgétaire du/des restaurants (résultats d'exploitation, prévisions, ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gestion financière</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Participer à la production des plats en cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Techniques de production culinaire</li> </ul>

## G1404 - Management d'établissement de restauration collective

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procéder aux inventaires des stocks de produits (vérification des Dates Limites de Consommation - DLC-, quantité, ...)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Déterminer les travaux de rénovation ou d'aménagements de l'établissement et rechercher des prestataires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Organiser, contrôler les circuits de livraison à domicile, vers des restaurants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Techniques de liaison chaude/froide</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Organiser des événements (semaine du goût, animation à thème, ...) au sein du restaurant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eléments de base en marketing</li> <li>■ Techniques de communication</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réaliser des enquêtes de satisfaction auprès de clients et adapter les plats selon les avis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Méthodes d'enquête</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Législation sociale</li> <li>■ Techniques de recrutement</li> <li>■ Techniques pédagogiques</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Diriger des établissements de restauration collective</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Techniques de management</li> </ul>

### Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuisine centrale</li> <li>■ Mess (Armée)</li> <li>■ Restaurant de collectivité</li> </ul>		

### Mobilité professionnelle

#### Emplois proches

Depuis	Vers

## G1404 - Management d'établissement de restauration collective

### Mobilité professionnelle

#### Emplois proches

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ G1402 - Management d'hôtel-restaurant</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ G1801 - Café, bar brasserie</li></ul>

#### Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ K2111 - Formation professionnelle (Formateur / Formatrice hôtellerie restauration)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ M1302 - Direction de petite ou moyenne entreprise</li></ul>