

G2B44 - Chargé-e d'exploitation d'un groupement de restauration

Mission	
Diriger un groupement de restauration, avoir la responsabilité de la production et de la distribution des prestations de restauration dans la ou les structures concernées	
Famille d'activité professionnelle	Correspondance statutaire
Logistique	Ingénieur d'études
Famille d'activité professionnelle REME	Emploi-type de rattachement REME
Logistique immobilière, technique et de services	Chargé de logistique
Activités principales	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définir, mettre en place et coordonner l'organisation d'une unité de restauration ▪ Contrôler l'application des procédures en matière d'hygiène alimentaire (HACCP) ▪ Définir et mettre en place la gestion matérielle et financière, en assurer l'équilibre budgétaire ▪ Concevoir des tableaux de bord d'indicateurs de suivis (financiers, satisfaction des usagers, qualité...) ▪ Proposer des objectifs annuels ou pluriannuels en matière d'équipement, de maintenance et de rénovation des structures ▪ Participer à l'élaboration du schéma directeur de la restauration et à son application à l'établissement ▪ Représenter le chef d'établissement lors des visites des services extérieurs de contrôle (services vétérinaires et commissions de sécurité) ▪ Participer aux commissions de marchés et organiser des tests de produits ▪ Suivre la réalisation des programmes de rénovation et de construction ▪ Assurer la concertation avec les usagers (enquêtes qualité, satisfaction) et les partenaires institutionnels ▪ Développer l'attractivité de sa ou ses structures (qualité de l'accueil, confort, décoration, organisation d'animations...) 	

Compétences principales
Connaissances
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance approfondie) ▪ Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (connaissance approfondie) ▪ Réglementation sécurité incendie (connaissance générale) ▪ Procédure de gestion des ressources humaines (connaissance générale) ▪ Marchés publics (connaissance générale) ▪ Objectifs et projets de l'établissement (connaissance approfondie) ▪ Principe de fonctionnement des organisations (connaissance approfondie) ▪ Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie) ▪ Marketing (notion de base) ▪ Langue anglaise : B1 à B2 (cadre européen commun de référence pour les langues)
Compétences opérationnelles
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Encadrer / Animer une équipe (expert) ▪ Piloter les processus (expert) ▪ Élaborer un cahier des charges (expert) ▪ Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité (maîtrise) ▪ Transmettre des informations (maîtrise)
Compétences comportementales
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sens de l'organisation ▪ Sens relationnel ▪ Sens de l'initiative
Diplôme réglementaire exigé - Formation professionnelle si souhaitable
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Licence ▪ Domaine de formation souhaité : production alimentaire / Cuisine / Hôtellerie / Restauration – Santé / Sanitaire /Social

Ancien code de l'emploi-type REFERENS	Ancien intitulé de l'emploi-type REFERENS
G2D24	Responsable d'exploitation d'un groupement de restaurants

