

## G3B48 - Gestionnaire d'une structure de restauration

Mission	
Assurer le fonctionnement et la distribution de prestations au sein d'une structure de restauration	
Famille d'activité professionnelle	Correspondance statutaire
Logistique	Assistant ingénieur
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"> <li>Organiser l'activité des équipes de la structure</li> <li>Suivre et contrôler l'exécution des différentes tâches à accomplir au sein de sa structure</li> <li>Assurer la gestion matérielle et financière et le fonctionnement de la structure</li> <li>Assurer la mise en place, le développement et le suivi des risques</li> <li>Élaborer en concertation avec ses collaborateurs la composition des menus</li> <li>Suivre les indicateurs organoleptiques</li> <li>Assister aux visites des services de contrôle alimentaire</li> <li>Participer aux commissions de marchés et organiser des tests de produits</li> <li>Définir et mettre en œuvre les plans de nettoyage</li> <li>Proposer et animer des actions de formations adaptées aux besoins des personnels de restauration</li> </ul>	
Conditions particulières d'exercice	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Éventuelles plages horaires variables</li> </ul>	

Compétences principales
Connaissances
<ul style="list-style-type: none"> <li>Règles d'hygiène alimentaire et diététique (connaissance approfondie)</li> <li>Réglementation en matière de santé et de sécurité au travail (connaissance générale)</li> <li>Suivi des risques alimentaires (connaissance approfondie)</li> <li>Procédures de gestion des ressources humaines (connaissance générale)</li> <li>Marchés publics (connaissance générale)</li> <li>Réglementation sécurité incendie (connaissance générale)</li> <li>Principe de fonctionnement des organisations (connaissance approfondie)</li> <li>Services de contrôle de l'alimentation (connaissance approfondie)</li> <li>Gestion des groupes et des conflits (connaissance approfondie)</li> <li>Techniques de négociation (connaissance générale)</li> <li>Langue anglaise : B1 (cadre européen commun de référence pour les langues)</li> </ul>
Compétences opérationnelles
<ul style="list-style-type: none"> <li>Encadrer / Animer une équipe (expert)</li> <li>Élaborer un cahier des charges (maîtrise)</li> <li>Définir et suivre des budgets (expert)</li> <li>Assurer l'entretien courant des outils de l'environnement de travail</li> <li>Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité (maîtrise)</li> <li>Transmettre des informations (expert)</li> <li>Appliquer des règles financières (expert)</li> </ul>
Compétences comportementales
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sens de l'initiative</li> <li>Sens de l'organisation</li> <li>Rigueur / Fiabilité</li> </ul>
Diplôme réglementaire exigé - Formation professionnelle si souhaitable
<ul style="list-style-type: none"> <li>DUT, BTS</li> <li>Domaine de formation souhaité : production alimentaire/Cuisine/Hôtellerie/Restauration – Santé/Sanitaire/Social</li> </ul>
Tendances d'évolution
Facteurs d'évolution à moyen terme
<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparition de nouveaux modes de restauration</li> <li>Développement de la diététique</li> <li>Développement des normes de sécurité alimentaire</li> </ul>
Impacts sur l'emploi-type (qualitatif)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Besoin de formation dans le domaine technique</li> <li>Prise en compte des exigences liées au développement durable</li> </ul>

Ancien code de l'emploi-type REFERENS	Ancien intitulé de l'emploi-type REFERENS
G3D29	Assistant responsable d'une structure de restauration

