

# RESPONSABLE DE RESTAURATION DE COLLECTIVITE

Appellations principales : Gérant de restaurant de collectivité – Economiste de collectivité – Gestionnaire de collectivité (cuisine municipale).  
 Appellations spécifiques : Chef de secteur de restauration collective – Gérant de cantine scolaire – Gérant de cuisine centrale – Gérant de cuisine hospitalière – Gérant de self-service – Inspecteur de restauration collective.

**Fiche n° 19**  
 Fonction : Direction  
 Groupe sectoriel : Hébergement/Restauration  
 Région Bretagne

## Définition

Assure la gestion d'un établissement ou d'un service de restauration collective. Procède aux achats des denrées alimentaires et des autres produits (vaisselle, verrerie, produits d'entretien...). Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks. Elabore les menus, évalue les prix de revient et fixe les prix des prestations dans le cadre qui lui est imparti. Encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution. Peut assurer la comptabilité de gestion de l'établissement. Selon son niveau de responsabilités, effectue le recrutement et organise l'adaptation du personnel au poste de travail. Peut être amené à superviser plusieurs unités de restauration collective.

## Conditions générales d'exercice

L'emploi/métier s'exerce principalement dans des établissements de restauration collective publics ou privés (entreprises, hôpitaux, écoles, pénitenciers, associations d'accueil...). Les horaires sont décalés de jour, avec un rythme journalier se caractérisant par l'alternance de périodes d'activité soutenue (« coup de feu ») et de périodes de moindre activité. Selon les cas, le travail hebdomadaire s'effectue du lundi au vendredi exclusivement, ou peut s'exercer les dimanches et jours fériés. Les relations fréquentes avec les fournisseurs et les représentants des collectivités concernées entraînent des déplacements occasionnels. Souvent, la rémunération est constituée d'un fixe et d'un intéressement au chiffre d'affaires, et est associée parfois à des avantages en nature. L'activité nécessite de faire respecter des normes d'hygiène et de sécurité.

## Formation et expérience

Cet emploi/métier est généralement accessible après une expérience confirmée dans le secteur ou avec des formations spécifiques de niveau V à III (CAP, BEP de restaurant, BTH, Bac professionnel, BTS hôtellerie restauration...). Dans le secteur public, l'emploi/métier est accessible par concours sous certaines conditions de recrutement et de niveau de formation.

### COMPETENCES COMMUNES

#### Compétences techniques de base :

- Encadrer, organiser, recruter et former le personnel.
- Analyser les prix de revient et fixer les prix.
- Réaliser l'approvisionnement (choix, sélection...) et gérer les stocks.
- Superviser le fonctionnement du ou des service(s).
- Créer des cycles de menus en respectant les règles nutritionnelles.
- Connaître et faire respecter les règles d'hygiène.

#### Compétences associées :

- Connaître les habitudes de consommation des différents types de clientèle.
- Maîtriser les techniques de base en cuisine.
- Posséder des connaissances approfondies en diététique.
- Savoir aménager et décorer des espaces.
- Utiliser les logiciels de gestion.

#### Capacités liées à l'emploi :

*L'emploi requiert d'être capable de :*

- Organiser, prévoir et planifier son travail.
- Analyser des situations et synthétiser des informations.
- Effectuer des prévisions rigoureuses et maîtriser leur évolution.
- Prendre des initiatives et décisions rapides.
- Etablir des relations commerciales et négocier.
- Faire preuve d'autorité.
- Etre à l'écoute des besoins des clientèles et anticiper leur évolution.
- Animer une équipe de travail et la motiver.
- Faire preuve de psychologie et de diplomatie.

### SPECIFICITES

#### Activités spécifiques :

##### Activités exercées :

- Production de cuisine différée.
- Etablissement de menus spécialisés (végétarien, diététique...).

##### Techniques utilisées :

- Logiciels de gestion (paiement, stocks...).

##### Responsabilités exercées :

- Gestion administrative et financière de l'unité.
- Passation et négociation de contrat de prestation de services.
- Recrutement et encadrement du personnel.
- Action d'adaptation/formation aux postes de travail.
- Contrôle de plusieurs unités de restauration.

##### Exigences

- Polyvalence
- Adaptabilité
- Prestance
- Disponibilité
- Mobilité
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Bonne résistance physique et nerveuse
- Suivi de l'évolution des techniques et des réglementations.

##### Publics concernés :

- Troisième et quatrième âge.
- Enfants.
- Malades.
- Autres.

#### Lieu d'exercice de l'activité :

- Type d'établissement :
- Restauration collective.
  - Restauration sociale.
  - Cuisine centrale et industrielle.
  - Restauration médico-sociale.

Type de secteur : Privé, Public, Associatif.

#### Conditions de travail :

- Travail possible le dimanche et les jours fériés.
- Déplacements.
- Travail de nuit possible.

<b>Fiche n°19 bis</b>
<b>Emploi/métier concerné</b> : Responsable de restauration de collectivité
<b>Fonction</b> : Direction

<b>Cadre réglementaire régissant la profession :</b>
Les différentes conventions collectives applicables : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivité du 20 juin 1985 étendue par arrêté du 2 février 1984.</li> <li>- Convention collective nationale « Tourisme social et familial » n°3151.</li> </ul>
<b>Organisation de la profession au plan régional :</b>
/

<b>Définition de l'emploi/ métier</b> : cf fiche n°19
<b>Compétences et qualifications requises pour exercer l'emploi/métier</b> : cf fiche n°19

### Etat des lieux de la profession et perspectives d'évolution

<b>Situation actuelle du marché du travail :</b>
<u>Principaux employeurs</u> : établissements de restauration collective, médico-sociale, cuisines centrales et industrielles,...
<u>Offre/Demande d'emploi</u> : D>O
<u>Nombre de professionnels en exercice</u> : ?
<b>Entraves à l'exercice et au développement de la profession :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La baisse des parts de marché de la restauration collective au profit de la restauration commerciale (notamment rapide).</li> </ul>
<b>Opportunités de développement :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le développement des chaînes de restauration : l'ouverture de nouvelles unités.</li> </ul>
<b>Compétences requises et évolution :</b>
<b>Capacités techniques de base exigées :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gestion administrative et financière de la structure.</li> <li>▪ Elaboration de menus.</li> <li>▪ Analyse des prix de revient et tarification.</li> <li>▪ Achats, approvisionnement et gestion des stocks.</li> <li>▪ Encadrement d'une équipe (organisation du travail et contrôle), formation, recrutement,....</li> <li>▪ Contrôle du fonctionnement du ou des service(s).</li> </ul>
<b>Capacités associées :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Connaissance des habitudes de consommation des différents types de clientèle.</li> <li>▪ Maîtrise des techniques de base en cuisine.</li> <li>▪ Connaissances en diététique, en aménagement et décoration d'espaces.</li> <li>▪ Pratique des logiciels de gestion.</li> </ul>
<b>Savoir-être et autres qualités requises</b> : capacités de prévision et de planification, capacités d'écoute et d'anticipation, sens de l'organisation, esprit d'analyse et de synthèse, capacité à faire des prévisions, capacités d'initiative et de décision, capacité d'adaptation, aptitude aux relations commerciales et à la négociation,

capacité à animer et motiver le personnel, autorité et prestance, psychologie et diplomatie, disponibilité et mobilité, polyvalence, bonne résistance physique et nerveuse.

Autres exigences : suivi de l'évolution des techniques et des réglementations en matière de restauration, respect des règles d'hygiène et de sécurité.

**Evolution :**

- Renforcement des capacités exigées en gestion (administrative, financière, ressources humaines,...) et organisation.
- Plus forte capacité d'anticipation et d'adaptation nécessaire.

**Evolution des qualifications exigées :**

Cet emploi/métier devrait rester accessible surtout avec des formations spécifiques de niveau V à III ou après une expérience confirmée dans le secteur.

**Emergence de nouveaux métiers (ou de nouvelles pratiques professionnelles) :**

/