



### FICHE DE POSTE

### RESPONSABLE D'EQUIPE RESTAURATION

#### 1- IDENTITE DU POSTE

**Finalités du poste :** Planifier, gérer et contrôler les productions d'une unité de fabrication (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, magasin) selon les impératifs budgétaires, les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité du Conseil régional.

**Rattachement hiérarchique :** Le Président du Conseil régional

**Rattachement fonctionnel :** Le chef d'établissement

<b>Filière : Technique</b>	<b>Famille : Management</b>
<b>Cadre d'emplois :</b> Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignements	<b>Domaine : Opérationnel</b>
<b>Catégorie hiérarchique : C</b>	
<b>Poste d'encadrement :</b> oui	
<b>Poste ouvrant droit à NBI :</b> oui	<b>Métier : Chef de service / responsable d'équipe</b>

#### 2- ACTIVITES

Activités principales	Activités secondaires
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Animer, piloter, suivre et contrôler les activités des agents de production et de magasinage dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire</li> <li>- Elaborer des menus et créer des recettes</li> <li>- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire</li> <li>- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini par le gestionnaire d'établissement</li> <li>- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, l'allotissement et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité sous l'autorité du chef d'établissement</li> <li>- Cuisiner et préparer les plats</li> <li>- Communiquer auprès des agents et de la hiérarchie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre force de proposition dans son domaine afin de faire progresser les agents</li> <li>- Contrôler le tri des déchets</li> <li>- Préparer des buffets</li> <li>- Organiser des repas thématiques</li> <li>- Contrôler les marchandises et les approvisionnements</li> <li>- Superviser la gestion du magasin et des stocks</li> <li>- Former des agents aux techniques du métier</li> <li>- Suivre la maintenance des matériels et des locaux</li> </ul>

La fiche de poste ne décrit pas les activités de façon exhaustive. L'agent peut être amené à réaliser d'autres activités selon les besoins du service.

#### 3- COMPETENCES REQUISES

Savoirs	Savoirs faire	Savoir être
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques culinaires de base, de présentation des plats,</li> <li>- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>- Les aliments (caractéristiques, association, préparation)</li> <li>- Les techniques managériales</li> <li>- Les outils informatiques</li> <li>- Les techniques relationnelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gérer les ressources humaines (recruter, évaluer, former, gérer les conflits, informer, ...)</li> <li>- Détecter les dysfonctionnements et les signaler</li> <li>- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- Etre force de négociation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre réactif,</li> <li>- Etre rigoureux,</li> <li>- Esprit d'initiative</li> <li>- Etre force de proposition</li> <li>- Etre créatif</li> </ul>

#### 4- DIPLOMES / FORMATIONS / EXPERIENCE REQUISE

CAP cuisinier et expérience dans l'encadrement d'équipe en restauration collective

Méthode ex HACCP, Plan de Nettoyage et de Désinfection

Formation Gestes et Postures

#### 5- CONTRAINTES DU POSTE

Pénibilité : Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à l'hygrométrie, Milieu bruyant

Port d'Equipement de Protection Individuelle (EPI)