

Fiche de poste Gérant A

Définition

Sous l'autorité fonctionnelle de la Direction de l'Etablissement, le responsable de restaurant gère la production des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Il est responsable de la gestion financière du restaurant d'entreprise. Il est en charge du recrutement et de l'organisation de travail du personnel au quotidien. Il participe avec le second de cuisine à l'élaboration des plats. Il gère les stocks de denrées. Assure la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux. Il encadre l'équipe de cuisine et l'équipe d'entretien général affectées au service restauration. Enfin il veille à la qualité de l'accueil et s'assure de la satisfaction des clients. Le responsable partage son temps entre son bureau, la salle, et la cuisine.

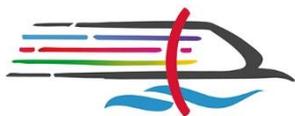
Missions

Gérer la production des repas

- Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Participation à la conception des menus en apportant des conseils en matière d'équilibre alimentaire et d'hygiène alimentaire
- Maitrise des différents régimes alimentaires avec des bases en diététique
- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments...)
- Gestion des non-conformités
- Contrôler la quantité, la qualité
- Organiser, contrôler et participer à la distribution
- Prévoir des solutions en cas d'imprévus

Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks

- Saisie des données dans le logiciel de gestion de restauration (Nutridata)
- Prévoir les approvisionnements et gérer les rotations de stocks
- Sélectionner des denrées
- Préparer les commandes en fonction des besoins et du budget imparti
- Réceptionner les denrées / contrôler leur réception et leur conformité
- Assurer ou contrôler le déconditionnement, le stockage des denrées
- Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées/sorties)
- Connaître les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux
- Comptes rendus / indicateurs auprès de la hiérarchie



CASI SNCF de Nantes

Assurer ou contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux

- Être responsable de la remise en état des locaux et des matériels de service
- Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien

Encadrer l'équipe de cuisine et l'équipe d'entretien général affectée au service restauration

- Programmer l'activité des agents
- Animation et management d'équipe
- En collaboration avec le responsable de pôle restauration, il participe aux entretiens
- Répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents
- Expliquer les consignes et veiller à leur application
- Contrôler l'exécution du travail et le respect des délais
- Vérifier les éléments d'activité du personnel et transmettre à son responsable hiérarchique
- Former les agents et leur transmettre son savoir-faire professionnel
- Informer les agents et la hiérarchie
- Identifier et signaler les agents en difficulté
- Prévenir, repérer et gérer les conflits
- Participer à l'évaluation des agents
- Rédiger les rapports d'incidents
- Savoir rédiger des documents (fiches techniques, plannings, rapports ...)

Compétences

Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson

- Connaître l'organisation, le fonctionnement des restaurants de collectivité
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître les recettes de cuisine
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire
- Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires
- Connaître les techniques de fonctionnement des matériels
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser des techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- S'adapter à la diversité de l'entreprise, des clients, des consommateurs, et des flux d'activité

Aptitudes

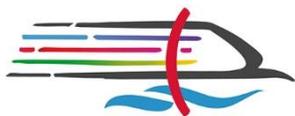
Comité d'Activités Sociales Inter-entreprises de Nantes

31 boulevard de Stalingrad . BP 34121 . 44041 Nantes Cedex 01

Siren : 853 530 434

www.casi-de-nantes.fr

accueil@casi-de-nantes.fr - 02 51 86 04 10



CASI SNCF de Nantes

Savoir Etre :

- Sens de l'écoute, de la communication, de l'organisation
- Capacité à prendre des décisions
- Capacités d'adaptation, réactivité
- Capacité à motiver une équipe
- Ponctualité, polyvalence, dynamisme, rigueur, disponibilité
- Capacité à travailler en équipe et à manager
- Empathie, bienveillance

Savoir Faire :

- Maîtrise des outils informatiques (logiciel de gestion des stocks) et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (HACCP).
- Mise en œuvre du plan alimentaire
- Cuisine
- Mangement
- Communication
- Gestion administrative
- Maîtriser les outils bureautiques (savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks et de production)
-

Condition d'exercice

Horaire de travail de 7 h à 15 H - Ouverture public de 11h à 13 h45

Cadences soutenues durant le service de restauration

L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers

Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration

Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité, aux odeurs, ...

Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux

Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques

Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)