

FICHE DE POSTE
Responsable de Restauration

Intitulé du poste : Responsable de restauration

Service concerné : GCS Cœur Grand Est (Restauration)

Horaires : Du lundi au vendredi 8h - 16h

Missions principales :

Sous l'autorité du responsable logistique

- Gestion de la production des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective et le coût des repas.
- Assurer la maintenance et l'HACCP des matériels et des locaux.
- Encadrer l'ensemble du personnel du GCS Restauration

Missions :

Gestion du personnel :

- Création et affichage du planning du personnel
- Gestion du planning au quotidien
- Répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents
- Effectuer les évaluations des agents
- Prévenir, repérer et réguler les conflits
- Encadrer les équipes de cuisine

Repas :

- Gérer la production des repas en veillant au respect des objectifs de prix de revient de la semaine alimentaire.
- Contrôler l'élaboration des préparations culinaires
- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments, ...)
- Apporter des solutions en cas d'imprévu, en relation avec les différents responsables du secteur cuisine

Clients :

- Communiquer et pouvoir renseigner les clients extérieurs et adhérents
- Organiser et animer des réunions de travail avec eux individuellement ou en groupe
- Réunir et préparer les éléments de facturation des clients

Travailler en étroite collaboration avec son adjoint en charge de :

- Vérifier et contrôler les commandes en fonction des besoins et du budget alimentaire par semaine
- Assurer et contrôler la maintenance du matériel
- Contrôler et vérifier les procédures HACCP
- Contrôler la quantité, la qualité, et l'allotissement de la production
- Organiser, contrôler la distribution
- Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks
- Organiser les approvisionnements et gérer les rotations de stocks

Travailler collaboration avec la diététicienne en charge de :

- Participer à l'élaboration des menus en apportant des conseils en matière de diététique, de besoin nutritionnel et d'hygiène alimentaire.
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Etablir les fiches techniques, les allergènes et origine des viandes
- Envoyer les menus et les bons de commandes à tous les clients

Travailler en étroite collaboration l'adjoint administratif en charge de :

- La facturation repas
- Le suivi de l'EPRD

COMPETENCES

SAVOIR ET SAVOIR-FAIRE :

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson.
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective.
- 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).
- Savoir rédiger des documents (plannings, rapports ...), être à l'aise avec les outils bureautiques.
- Savoir organiser et animer le travail des équipes, gérer le personnel.
- Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts).

APTITUDES :

- Être organisé, rigoureux, méthodique.
- Être autonome.
- Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions.
- Avoir le sens de l'initiative.
- Capacités d'adaptation, réactivité.
- Savoir gérer les situations de stress.