



Responsable restauration site CASTELMOULY

Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités de restauration (monosite) en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

ACHAT - LOGISTIQUE

RESTAURATION - HÔTELLERIE

NIVEAU DE QUALIFICATION MINIMUM

Niveau 5 (Bac + 2, BTS, DUT)

CODE MÉTIER

25R70

RÉFÉRENTIEL

ACTIVITÉS

- Conception et réalisation d'outils et/ou de méthodes spécifiques au domaine d'activité
- Conception et rédaction de documents techniques, relatifs au domaine d'activité
- Conseil aux pôles et aux projets d'établissement dans son domaine de compétences
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- Contrôle de l'utilisation et de l'entretien des matériels et des locaux, dans son domaine
- Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités, dans son domaine
- Contrôle et suivi de prestations sous-traitées (linge, nettoyage, restauration,...)
- Encadrement d'équipe(s), gestion et développement des personnels
- Établissement et suivi de budget(s) relatif(s) à son domaine d'activité
- Planification, réorganisation des activités et des moyens, contrôle et reporting
- Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatifs à son domaine d'activité
- Recensement, identification, analyse et traitement des risques, relatifs au domaine d'activité

SAVOIR-FAIRE

- Animer et manager des équipes, en environnement hiérarchique et fonctionnel
- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné
- Concevoir, piloter et évaluer un projet/un processus relevant de son domaine de compétence
- Établir/évaluer/optimiser un budget relatif à son domaine de compétence
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Organiser les activités et coopérer avec les différents acteurs

CONNAISSANCES REQUISES

- Communication/relations interpersonnelles
- Communication de crise
- Encadrement de personnel
- Gestion administrative, économique et financière
- Hygiène - Sécurité - Environnement
- Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks
- Marchés, produits et fournisseurs

- Référentiels qualité
- Techniques culinaires

FORMATION

- Bac+2 à Bac+5 domaine restauration et/ou industrie agro-alimentaire