

Chef de secteur de restauration collective / Cheffe de secteur de restauration collective

Secteur de rattachement : Hôtellerie et restauration

Autres dénominations : Responsable d'établissement de restauration collective • Responsable régional de restauration collective / Responsable régionale de restauration collective

Présentation du métier

Le chef de secteur de restauration collective / La cheffe de secteur de restauration collective supervise et contrôle la production et le fonctionnement (cuisine, service, achats, ...) d'un ou plusieurs établissements de restauration collective (écoles, hôpitaux, entreprise, ...) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. Il / Elle peut recruter du personnel.

Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac+2 (BTS) à Bac+5 (Master professionnel, ...) en hôtellerie et restauration, art culinaire, restauration collective, commerce, ...

La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, tableur, ...) est requise.

Compétences professionnelles

- Animer, coordonner une équipe
- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité
- Concevoir et piloter une politique de gestion des ressources humaines
- Contrôler la conformité d'une prestation, d'un produit, d'un projet
- Contrôler le travail réalisé par d'autres personnes
- Développer et fidéliser la relation client
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Législation alimentaire
- Négocier et gérer un contrat, une prestation
- Planifier l'activité du personnel, d'un service, d'une structure
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Techniques de planification
- Transmettre et faire respecter les règles et les procédures
- Types de régimes alimentaires

Savoir-être professionnels

- Avoir le sens du service
- Faire preuve de leadership
- Gérer son stress
- S'adapter aux changements
- Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1404 - Management d'établissement de restauration collective](#).