

Chef gérant de restauration collective / Cheffe gérante de restauration collective

Secteur de rattachement : Hôtellerie et restauration

Présentation du métier

Le chef gérant de restauration collective / la cheffe gérante de restauration collective assure l'élaboration des menus et la fabrication des plats. Il / Elle contrôle le bon fonctionnement de la distribution de la prestation ; définit, contrôle et rend compte de la gestion des activités de l'établissement en animant et dirigeant une équipe.

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
- Contrôler le travail réalisé par d'autres personnes
- Diététique
- Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation
- Élaborer des plats cuisinés
- Gammes de produits alimentaires
- Gérer les stocks
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Planifier l'activité du personnel, d'un service, d'une structure
- Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Techniques de planification
- Transmettre une technique, un savoir-faire
- Utiliser un logiciel de gestion de stocks

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](#).