



FICHE DE POSTE

NOM Prénom :

Intitulé du poste : RESPONSABLE D'EXPLOITATION

Nature du poste : GESTIONNAIRE DE COLLECTIVITE

Etablissement :
Diplôme :

Entreprise Adaptée « Atelier Roussillonnais de Restauration »

TITULAIRE à minima d'un diplôme d'un BAC+2 avec une expérience significative dans la fonction de restauration collective et gestion de site de production.

Cet emploi requiert des compétences techniques acquises lors d'une formation qualifiante au minimum BP en CUISINE. Une expertise dans le secteur est indispensable

Outre un véritable intérêt pour la gestion la fonction nécessite un véritable esprit d'équipe. Méthodique et organisé, il/elle sait s'adapter au rythme et au besoin de l'entreprise. Sa rapidité d'exécution et son souci de la qualité sont d'excellents atouts pour réussir dans le poste. **Niveau VIII CCN « Restauration Collective »**

PRESENTATION DU SERVICE

Positionnement de cette personne dans l'organigramme du service :

N+1 Ortiz Stéphanie directrice de l'EA

N+2 Monsieur DUPONT XAVIER

Ce document est révisable chaque année au regard des évolutions du service.

Mr ou Mme.....atteste avoir pris connaissance et participé à la rédaction de cette fiche de poste et/ou a pris connaissance de sa fiche de poste.

Date.....et signature.....



MISSIONS DU POSTE

Missions principales du poste :

Le chef gérant responsable d'exploitation :

- Collabore à la mise en œuvre des outils généraux de gestion de l'entreprise adaptée de restauration
- Participe à la gestion de personnel en collaboration avec les chefs gérants et la directrice.
- Dispose de connaissances et maîtrise les techniques permettant de tenir la comptabilité et d'élaborer les documents de synthèse
- A des connaissances et dispose d'un outillage suffisant A les connaissances et compétences pour assurer la gestion du fonctionnement des activités de restauration collective. Il Assure la supervision et la veille concernant l'hygiène et la maîtrise sanitaire (processus de fabrication, locaux, comportements professionnels,)
- assure le suivi de tous les sites de production de l'entreprise (restaurant, établissements en gestion concédée et autres sites satellites)

Ce document est révisable chaque année au regard des évolutions du service.

Mr ou Mme.....atteste avoir pris connaissance et participé à la rédaction de cette fiche de poste et/ou a pris connaissance de sa fiche de poste.

Date.....et signature.....



SAUVY RESTAURATION

— ENTREPRISE ADAPTÉE —

Activités du poste

Mise en œuvre des outils

- Il assure la comptabilité de gestion, élabore un budget (alimentation) et s'assure de son suivi
- Il traite l'information en les organisant dans le cadre des procédures.
- Rédige les procédures pour consolider les pratiques de reporting.

Gestion du personnel

- Il organise et coordonne avec le chef gérant superviseur les plannings en place et assure les remplacements
- Il assure les relations avec le personnel, notamment dans les activités de gestion (gestion des bons de sortie, gestion des stocks, inventaires.)
- Il assure le remplacement du chef gérant superviseur absent dans un souci de continuité de service

Connaissance et maîtrise des techniques de gestion

- Il **supervise et procède au contrôle des achats** dans les mercuriales, denrées alimentaire et d'autres produits et matériels.
- Il assure le suivi et le contrôle de l'activité de portage de repas à domicile
- Il assure le suivi de l'activité de restauration sous tous ses angles (restaurant, site gestion concédée, cuisine satellite et cuisine centrale)
- Il contrôle les approvisionnements en collaboration avec le chef gérant superviseur
- Il gère les stocks dans leur ensemble
- Il veille au respect de l'application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (PMS, et en contrôle son application en collaboration avec le chef gérant superviseur
- Il supervise l'activité traiteur de l'entreprise en collaboration avec le cuisinier dédié à cette activité, il peut être amené à représenter l'entreprise sur des événements.
- Il sait évaluer un prix de revient des repas et peut participer à la détermination du tarif des prestations dans le cadre qui lui est imparti.

Ce document est révisable chaque année au regard des évolutions du service.

Mr ou Mme.....atteste avoir pris connaissance et participé à la rédaction de cette fiche de poste et/ou a pris connaissance de sa fiche de poste.

Date.....et signature.....



- Il sait tenir une comptabilité
- Il sait calculer et interpréter les coûts de revient des activités
- Il est capable de mettre en œuvre en autonomie les outils de base de l'informatique.

- Il a des connaissances et des méthodes pour comprendre, identifier et régler des problèmes.
- Il sait s'exprimer oralement et par écrit pour communiquer plus efficacement dans une relation d'encadrement.

restauration

- Il maîtrise les techniques d'organisation de la production et de la distribution.
- Il a des connaissances de base en diététique pour participer à l'élaboration des menus en collaboration avec les chefs gérants.
- Il maîtrise les règles d'hygiène
- Il connaît la réglementation appliquée à la restauration collective.

Il maîtrise les outils d'organisation et de prévention (HACCP.)

Ce document est révisable chaque année au regard des évolutions du service.

Mr ou Mme.....atteste avoir pris connaissance et participé à la rédaction de cette fiche de poste et/ou a pris connaissance de sa fiche de poste.

Date.....et signature.....



SAUVY RESTAURATION

— ENTREPRISE ADAPTÉE —

Intérêts et contraintes du poste	<p>Travail en autonomie</p> <p>Rigueur – sens de l'organisation – bonne résistance physique, mobilité en raison des déplacements sur sites.</p> <p>Implique l'ensemble du personnel et prend en compte les spécificités liés au handicap de ses collaborateurs, dans l'organisation et la répartition du travail</p>
Champ d'autonomie et de responsabilité	<p>Dispose d'une réelle autonomie sur le métier, sous l'autorité de sa hiérarchie.</p> <p>Participe à la détermination des objectifs de qualité et des moyens à mettre en œuvre pour les atteindre.</p> <p>Est garant(e) du respect des normes HACCP sur les denrées alimentaires (DLC, conditions de conservation, enregistrements quotidiens)</p> <p>Reçoit les services et visiteurs dans l'intérêt de l'entreprise après information au directeur.</p> <p>Reçoit des instructions sur les résultats à atteindre et les moyens mis à sa disposition, et dispose du choix sur les modalités de mise en œuvre de ces moyens pour atteindre les objectifs fixés.</p> <p>Participe à la réalisation des résultats en termes de marge et de productivité sur son domaine d'activité.</p> <p>Il est un acteur majeur de la rentabilité du site et contribue à la bonne gestion du site. Il prévoit ses propres indicateurs de gestion et établit du reporting de son activité au dirigeant de l'entreprise.</p> <p>Il est force de proposition du développement de l'activité.</p> <p>Son niveau d'autonomie lui confère un pouvoir important dans l'organisation du travail en respect des règles de droit social et de la convention collective applicable.</p> <p>Son degré d'autonomie se situe au niveau 5 de la convention collective</p>

Ce document est révisable chaque année au regard des évolutions du service.

Mr ou Mme.....atteste avoir pris connaissance et participé à la rédaction de cette fiche de poste et/ou a pris connaissance de sa fiche de poste.

Date.....et signature.....



Champ des relations	<p>Rend compte auprès de sa hiérarchie du travail effectué pour le compte du client</p> <p>Transmettre son savoir-faire Adopte un comportement avenant, professionnel et respectueux en toutes circonstances vis-à-vis des clients et des tiers, compatible avec la spécificité du travail en restauration collective : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit,...</p> <p>Travaille en équipe Entretient des rapports cordiaux et respectueux vis-à-vis de ses collègues, quels que soient leur âge, sexe, statut, origine ou religion.</p>
---------------------	---

COMPETENCES REQUISSES POUR LE POSTE

SAVOIR	<ul style="list-style-type: none">- CONNAISSANCES THORIQUES ET PRATIQUES <p>Maitrise de l'outil informatique Maitrise de la comptabilité Maitrise de la gestion Maitrise de la réglementation appliquée au secteur</p>
SAVOIR FAIRE	<ul style="list-style-type: none">- TECHNIQUES ET METHODOLOGIQUES <p>Sait intégrer les aléas et choisir la/les solutions les plus appropriées en fonction des directives reçues. Esprit de synthèse et réactif</p>

Ce document est révisable chaque année au regard des évolutions du service.

Mr ou Mme.....atteste avoir pris connaissance et participé à la rédaction de cette fiche de poste et/ou a pris connaissance de sa fiche de poste.

Date.....et signature.....



SAUVY RESTAURATION

— ENTREPRISE ADAPTÉE —

SAVOIR ETRE

- COMPORTEMENTS SOCIAUX ET PROFESSIONNELS
- ATTITUDES RELATIONNELLES DE COMMUNICATION
- ATTITUDE ETHIQUE

L'emploi requiert la capacité à travailler en équipe. Sait exprimer des consignes claires, orales ou écrites, permettant l'accomplissement du travail.

Fiable et loyal

Il, elle a le sens du service

Etre conscient qu'il représente son entreprise en toute circonstance.

Être reconnu comme interlocuteur incontournable par les fournisseurs, les équipes et les clients

Valorise les savoirs faire des travailleurs en situation de handicap.

Ce document est révisable chaque année au regard des évolutions du service.

Mr ou Mme.....atteste avoir pris connaissance et participé à la rédaction de cette fiche de poste et/ou a pris connaissance de sa fiche de poste.

Date.....et signature.....