ASSOCIATION Joseph Sauvy
Aide et savoir-faire
Pôle Travail Adapté

FICHE DE POSTE

NOM Prénom :

Intitulé du poste :	**CHEF GERANT**
Nature du poste :	Responsable CUISINE CENTRALE CGR

Etablissement :	**Entreprise Adaptée Atelier Roussillonnais de Restauration**
Diplôme :	TITULAIRE à minima d'un Bac/BP en Cuisine, il a une expérience confirmée dans une fonction de Chef de Cuisine, ou de chef gérant Cet emploi correspond à une évolution professionnelle depuis une fonction de niveau V (responsable de point de vente, second de cuisine) et VI (chef de cuisine, adjoint au responsable de restaurant. Le poste de Responsable de point de vente. Un salarié peut également y accéder à l'embauche s'il ou elle dispose des qualifications bien plus que la formation initiale de niveau bac ou équivalent. C'est la maitrise des activités acquises par l'expérience et l'autonomie démontrée qui permettent d'accéder à ces fonctions. **La fonction exige le sens de l'organisation et des responsabilités. La nature des prestations à délivrer exige des compétences en gestion, en management et relations commerciales.** **Ce niveau de responsabilité de chef gérant requiert des compétences supplémentaires en management** (transmissions de savoirs, savoir-faire et compétences, coaching des collaborateurs, entretien, planification des taches et des postes…) Cet emploi travaille en soutien de ses équipes et sur les autres sites de l'ARR. **Niveau VII CCN « Restauration Collective »**

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.

PRESENTATION DU SERVICE	
Positionnement de cette personne dans l'organigramme du service :	N+1 = M POMAYROL ALAIN (chef gérant superviseur) N+ 2 = Mme ORTIZ (Directrice de l'entreprise adaptée responsable site CGR) N+3 = M DUPONT (Directeur de PLATEFORME)

MISSIONS DU POSTE	
Missions principales du poste :	• Rattaché(e) à un supérieur qui a la responsabilité de l'Etablissement, il/elle organise et supervise l'activité, • La mise en place et le fonctionnement technique de l'unité pour délivrer la prestation contractuelle, garantie les livraisons en conformité avec les besoins des clients • Le respect des règles de sécurité alimentaire et le suivi de la démarche HACCP, contrôle des denrées et PMS pro actif • La gestion de l'unité, en premier lieu le coût matière • L'optimisation de l'organisation et l'animation de l'équipe pour répondre aux besoins du service. • La mise en œuvre d'une relation de qualité avec les convives, et avec les représentants du client lors de contacts occasionnels. • S'enquiert de la satisfaction client et s'adapte. • Création et renouvellement des cartes et menus. • Gestion des achats, des stocks et des inventaires en conformité avec les attentes du responsable d'exploitation. • Analyse et gestion des coûts (maîtrise des ratios, fiches techniques…). Elaborer les menus dans le strict respect du cahier des charges, et de ses objectifs de rentabilité fixés par la Direction. • Organisation du travail planification des horaires. Anticipe les départs en formation et l'étalonnement des congés.
Activités du poste :	Mettre en œuvre les commandes clients et honorer les contrats Diriger l'équipe de cuisine en place et coordonner le travail de l'ensemble du personnel en poste. Gestion des achats, des stocks et des inventaires. Analyse et gestion des coûts (maîtrise des ratios, fiches techniques…)

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.

	Réalisation des fiches techniques Application et contrôle de l'application de la méthode HACCP Élaboration de menus et cartes Contrôle et fabrication des plats (selon le type d'établissement) Suivi et contrôle du bon déroulement du service Vérification de la qualité des produits entrants et fabriqués Organiser et établir le planning des employés Manager, motiver et animer son équipe Coordonner le travail du personnel en cuisine et du personnel en salle Fait du reporting d'informations (nombre de repas produit, éléments de facturation, éléments variable de paie, absences…difficultés rencontrées) Met en place les entretiens professionnels de son équipe Met en œuvre les points prévus au DUERP Maitrise des planning et des départs en congés (soldés au 30 04) Garantit la continuité du service et réponds aux attentes clients. ➢ ***Hygiène, Sécurité, et Environnement, démarche HACCP et PMS*** Le chef gérant de cuisine respecte et fait respecter par l'équipe les consignes de sécurité relatives : • aux exigences réglementaires • aux dispositions spécifiques au site et à la politique sécurité du client donneur d'ordre (consignes issues du Document Unique d'Evaluation des Risques, du Plan de prévention, ….) • aux engagements Prévention – Santé et Sécurité au Travail définis dans l'Etablissement son action porte plus particulièrement sur : • le Port des équipements de Protection Individuel au Travail (EPI) • la remontée d'information sur les éventuels dysfonctionnements et la neutralisation des équipements présentant un danger • la réalisation régulière de briefing Sécurité auprès de son équipe (sur la base de fiche sécurité) • la participation à la mise à jour du DUERP il respecte les consignes de préservation de l'environnement et promeut les actions en ce sens et fait remonté tout incident (fuite d'eau..) ou information pouvant porter atteinte à la préservation de l'environnement. Valorise le traitement des déchets auprès de son équipe.
Intérêts et contraintes du poste	Hygiène, Sécurité, et Environnement Le Chef gérant respecte et fait respecter par l'équipe les consignes de sécurité relatives : aux exigences réglementaires et aux normes aux dispositions spécifiques au site et à la politique sécurité du client donneur d'ordre (consignes issues du Document Unique d'Evaluation des Risques, du Plan de prévention, …..) Cumuler les fonctions de Chef gérant et de second de cuisine

	en l'absence de ce dernier, en gérant la production, et en dirigeant la cuisine Implique son personnel et prend en compte les spécificités liés au handicap dans l'organisation et la répartition du travail. Responsable de la production et de l'organisation du service.
Champ d'autonomie et de responsabilité	Dispose d'une réelle autonomie sur le métier, sous l'autorité de sa hiérarchie. Participe à la détermination des objectifs de qualité et des moyens à mettre en œuvre pour les atteindre. Est garant(e) du respect des normes HACCP sur les denrées alimentaires (DLC, conditions de conservation, enregistrements quotidiens) Reçoit les services et visiteurs dans l'intérêt de l'entreprise après information au directeur. 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. 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. Il est force de proposition du développement et de l'amélioration de l'activité. 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.
Champ des relations	Animer les équipes et maintenir la motivation Être reconnu comme interlocuteur incontournable par les fournisseurs et les équipes. Évaluer les ressources humaines nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine. Faire évoluer les collaborateurs en fonction de leurs aspirations, potentiels et compétences. Faire reconnaître son autorité. Transmettre des informations et en obtenir pour développer les marchés.

COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE	
SAVOIR - CONNAISSANCES THEORIQUES ET	Connait les normes HACCP en vigueur Les obligations du PMS Les obligations sanitaires d'une cuisine centrale

PRATIQUES	Connait les besoins alimentaires d'un individu et équilibrer les menus. Manager son équipe et promouvoir les compétences Gérer l'organisation du travail d'une équipe Gestion administrative et financière (indicateurs de gestion et de production)
SAVOIR FAIRE - TECHNIQUES ET METHODOLOGIQUES	Ajuster la planification des activités en fonction des aléas Analyser le niveau de satisfaction de la clientèle Décliner une organisation générale en organisation par poste Définir et élaborer les procédures et modes opératoires, en fonction des normes professionnelles Animer les équipes et maintenir la motivation Évaluer les ressources humaines nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise Faire évoluer les collaborateurs en fonction de leurs aspirations, potentiels et compétences Faire reconnaître son autorité Transmettre des informations et en obtenir Valorise les savoirs faire des travailleurs en situation de handicap Faire reconnaître son autorité
SAVOIR ETRE - COMPORTEMENTS SOCIAUX ET PROFESSIONNELS - ATTITUDES RELATIONNELLES DE COMMUNICATION - ATTITUDE ETHIQUE	La fonction requiert la capacité à communiquer clairement, que ce soit des conseils ou des recommandations/consignes adressés à l'équipe, ou dans le relais d'informations ou d'observations ascendantes et descendantes. Le titulaire doit donc maîtriser les bases de la communication verbale et écrite. Adopter un comportement avenant, professionnel et respectueux en toute circonstance vis-à-vis des convives, du client et des tiers. Etre conscient qu'il représente son entreprise en toute circonstance. Être reconnu comme interlocuteur incontournable par les fournisseurs et les équipes. Valorise les savoirs faire des travailleurs en situation de handicap.

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.

Date de dernière mise à jour	30/09/2026	Version 02
Rédacteur	STEPHANIE ORTIZ	
Approbateur	ALAIN POMAYROL	
Validation	XAVIER DUPONT	

Date :

signature……