



FICHE DE POSTE

NOM Prénom :

Intitulé du poste : CHEF GERANT RESPONSABLE D'EXPLOITATION

Nature du poste : GESTIONNAIRE DE COLLECTIVITE

P1/5

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 BTS/DUT en. 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 VII 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 Cathelat directeur de pôle
--	---

MISSIONS DU POSTE

Missions principales du poste :	Le chef gérant responsable d'exploitation : <ul style="list-style-type: none">• Collabore à la mise en œuvre des outils généraux de gestion de l'entreprise adaptée de restauration• Peut participer 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
--	---

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



Aide et savoir-faire

ASSOCIATION
Joseph Sauvy

Pôle Travail Adapté

	<p>pour identifier, comprendre et résoudre les problèmes techniques et humains.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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,)
Activités du poste	<p>Mise en œuvre des outils</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>Gestion du personnel</p> <ul style="list-style-type: none">• Il organise et coordonne avec le chef gérant le personnel chargé de l'entretien.• Il assure les relations avec le personnel, notamment dans les activités de gestion (gestion des bons de sortie, inventaires.)• Il assure le remplacement du chef gérant absent dans un souci de continuité de service <p>Connaissance et maîtrise des techniques de gestion</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 contrôle les approvisionnements en collaboration avec le chef gérant• 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,GSA ,)et en contrôle son application.• 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.• 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. <p>Ressources humaines et relations</p> <ul style="list-style-type: none">• Il a des connaissances et des méthodes pour comprendre, identifier et régler des problèmes socio-psychologiques liés à la gestion des ressources humaines.

P2/5



Aide et savoir-faire

ASSOCIATION
Joseph Sauvy

Pôle Travail Adapté

	<ul style="list-style-type: none">• Il sait s'exprimer oralement et par écrit pour communiquer plus efficacement dans une relation d'encadrement.• Il maîtrise les techniques d'achats, de relations avec les fournisseurs et de gestion des stocks appliquées à la restauration collective. <p>Gestion globale du fonctionnement des activités de restauration</p> <ul style="list-style-type: none">• 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,
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. Son niveau d'autonomie lui confère un pouvoir important</p>

P3/5

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



Aide et savoir-faire

ASSOCIATION
Joseph Sauvy

Pôle Travail Adapté

	<p>dans l'organisation du travail en respect des règles de droit social et de la convention collective applicable.</p>
<p>Champ des relations</p>	<p>Rend compte auprès de sa hiérarchie du travail effectué pour le compte du client La fonction requiert une relation d'accueil et d'information des convives. Participe à l'animation commerciale du site.</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>
<p>COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE</p>	
<p>SAVOIR</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONNAISSANCES THEORIQUES ET PRATIQUES 	<p>Maîtrise de l'outil informatique Maîtrise de la comptabilité Maîtrise de la gestion Maîtrise de la réglementation appliquée au secteur</p>
<p>SAVOIR FAIRE</p> <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>
<p>SAVOIR ETRE</p> <ul style="list-style-type: none"> - COMPORTEMENTS SOCIAUX ET PROFESSIONNELS - ATTITUDES RELATIONNELLES DE COMMUNICATION - ATTITUDE ETHIQUE 	<p>L'emploi requiert la capacité à travailler en équipe Sait exprimer des consignes claires, orales ou écrites, permettant l'accomplissement du travail.</p> <p>Fiable 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 et les équipes. Valorise les savoirs faire des travailleurs en situation de handicap.</p>

P4/5



Date de dernière mise à jour	18/04/2019	Version 01
Rédacteur	S ORTIZ	
Approbateur	S CATHELAT	
Validation	S Cathelat	

P5/5

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.....