



GERANT SERVICE CATERING-CUISINE DE COLLECTIVITE

Métier	Gérant service catering-cuisine collectivité
Département	Cuisine de collectivité
Correspondance fiche ROME	G1404
Catégorie de fonction	Catégorie 9 – 113B
Description	Le gérant dépend du district manager (responsable de zone). Il est responsable de l'entièreté du fonctionnement de son unité ou site, du contact avec le client (interlocuteur/trice), du bon fonctionnement de toute son équipe et de l'administration (calcul des coûts, inventaires). Il garantit la sécurité alimentaire des aliments préparés.
Tâches	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Donne des instructions au personnel de la cuisine <input type="checkbox"/> Informe et conseille le client <input type="checkbox"/> Contrôle la qualité et la fraîcheur des produits <input type="checkbox"/> Gère les stocks (inventaires et commandes) <input type="checkbox"/> Etablit les fiches techniques et compose les menus <input type="checkbox"/> Discute des menus et rédige des offres pour des banquets clients <input type="checkbox"/> Calcule et gère les coûts <input type="checkbox"/> Encadre <input type="checkbox"/> Etablit les horaires avec le service du personnel <input type="checkbox"/> Mets en place et fait appliquer le plan HACCP (contrôle sécurité alimentaire)
Compétences/connaissances	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Capable de gérer et motiver une équipe <input type="checkbox"/> Orienté client et esprit commercial <input type="checkbox"/> Bonne connaissance de langues (NL/FR) <input type="checkbox"/> Maîtrise parfaite des mesures HACCP <input type="checkbox"/> Excellent gestionnaire de coûts <input type="checkbox"/> Endurance
Diplôme/Formation	<p>Les filières de formation possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bachelier en gestion hôtelière <input type="checkbox"/> Formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation,...)
Environnement de travail	Catering, Restauration d'entreprise, écoles, hôpitaux
Conditions de travail	Station debout prolongée

	Port de charges Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée
Conditions salariales	Salaire mensuel minimum: 2.748,64 € Brut (38h/semaine)
Possibilités d'évolution	Vers d'autres types de restauration ou comme responsable de zone suite à une évolution dans l'entreprise et après la formation continue.