



## GERANT SERVICE CATERING-CUISINE DE COLLECTIVITE

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

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