

# Encadrant(e) production culinaire/alimentaire

Planifier les productions alimentaires, le conditionnement, le stockage et les allotissements.  
Organiser et contrôler les réceptions (matières premières et équipements), la fabrication et la distribution des produits bruts ou transformés, dans le respect de la réglementation en vigueur.  
Gérer l'ensemble des ressources humaines, économiques et techniques mis à disposition.  
Garantir l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

**ACHAT - LOGISTIQUE**  
**RESTAURATION - HÔTELLERIE**

NIVEAU D'ÉTUDE MINIMUM  
Niveau IV (Bac)

CODE MÉTIER  
**25R10**

## RÉFÉRENTIEL

### ACTIVITÉS

- Contrôle et suivi de la qualité des produits
- Contrôle et suivi de la qualité et de la sécurité des activités, dans son domaine
- Coordination et suivi de la prise en charge de prestations
- Définition et mise en place de l'organisation, des structures
- Encadrement d'équipe(s), gestion et développement des personnels
- Gestion des moyens et des ressources : techniques, financières, humaines, informationnelles
- Organisation et suivi opérationnel des activités/projets, coordination avec les interlocuteurs internes et externes
- Planification des activités et des moyens, contrôle et reporting
- Réalisation d'études, de travaux de synthèse, relatifs à son domaine d'activité
- Recensement, identification, analyse et traitement des risques, relatifs au domaine d'activité

### SAVOIR-FAIRE

- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné
- Concevoir, piloter et évaluer un projet, relevant de son domaine de compétence
- Élaborer et argumenter des scénarii/des solutions acceptables à des problèmes relevant de son domaine de compétence
- Établir/évaluer/optimiser un budget relatif à son domaine de compétence
- Évaluer, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles

- Piloter, animer/communiquer, motiver une ou plusieurs équipes
- Planifier, organiser, répartir la charge de travail et allouer les ressources pour leur réalisation
- Traduire la stratégie en orientations, en plans d'actions et en moyens de réalisation

## CONNAISSANCES ASSOCIÉES

- Communication/relations interpersonnelles (15034)
- Diététique (43440)
- Droit de la fonction publique (13041)
- Encadrement de personnel (32032)
- Équipements et technologie des matériels de cuisson (42752)
- Gestion administrative, économique et financière (32654)
- Hygiène générale (43403)
- Logiciel dédié à l'hôtellerie/restauration (42754)
- Management (32054)
- Normes, règlements techniques et de sécurité (42854)
- Techniques culinaires (42782)

## AUTRES RÉFÉRENTIELS

- [Pôle emploi Code ROME : G1601 Management du personnel de cuisine](#)
- [CNFPT Répertoire des métiers territoriaux : 01/D/24 Directeur de la restauration collective](#)

## TEXTES DE RÉFÉRENCES

- [Décret n° 91-45 du 14 janvier 1991](#)
- [Décret n° 2007-196 du 13 février 2007](#)

## FORMATION

Non spécifié

## STATUT ET ACCÈS

# Corps des techniciens et techniciens supérieurs hospitaliers

## STATUT DANS LA FPH

### Catégorie B

---

#### Grades

- Technicien hospitalier (13 échelons)
  - Technicien supérieur hospitalier de 2ème classe (13 échelons)
  - Technicien supérieur hospitalier de 1ère classe (11 échelons)
- 

## MODALITÉS DE RECRUTEMENT DANS LA FPH

### Concours externe sur titres

Ouvert par l'autorité investie du pouvoir de nomination au niveau de chaque établissement ou commun à plusieurs établissements, comprenant une épreuve d'admissibilité sur titres et un entretien avec un jury.

#### Conditions

- Etre titulaire d'un baccalauréat technologique ou d'un baccalauréat professionnel ou d'un diplôme au moins de niveau IV ou équivalent, sanctionnant une formation technico-professionnelle.

Quota : au moins 40 % du nombre total des places offertes aux deux concours (externe et interne).

---

### Concours interne sur épreuves

Ouvert par l'autorité investie du pouvoir de nomination au niveau de chaque établissement ou commun à plusieurs établissements, comprenant des épreuves se rapportant à l'une des spécialités accomplies par les techniciens hospitaliers.

#### Conditions

- Etre agent titulaire des fonctions publiques hospitalière, d'Etat, ou territoriale **ou** être militaire **ou** être agent en fonction dans une organisation internationale.
- Justifier d'au moins 4 ans de services publics.

Quota : au moins 40 % du nombre total des places offertes aux deux concours (externe et interne).

---

## **Au choix, par inscription sur une liste d'aptitude**

Liste établie dans chaque établissement après avis de la commission administrative paritaire compétente.

Avis affiché dans les locaux de l'établissement, de l'ARS et de la préfecture de département, et publié sur le site Internet des ARS.

### **Conditions**

- Etre membre des corps de la maîtrise ouvrière, des personnels ouvriers, des conducteurs ambulanciers et des dessinateurs.
- Compter au moins 9 ans de services publics.

Quota : 1/3 du nombre des titularisations et des nominations après détachement.

---

## **par examen professionnel et inscription sur une liste d'aptitude**

Liste établie dans chaque établissement après avis de la commission administrative paritaire compétente.

Avis affiché dans les locaux de l'établissement, de l'ARS et de la préfecture de département, et publié sur le site Internet des ARS.

### **Conditions**

- Etre membre des corps de la maîtrise ouvrière, des personnels ouvriers, des conducteurs ambulanciers et des dessinateurs.
- Compter au moins 7 ans de services publics.

Quota : 1/3 du nombre des titularisations et des nominations après détachement.

---

## **Examen professionnalisé réservé sur épreuves (jusqu'au 13.03.2018)**

Examen comportant une épreuve unique d'admissibilité et une épreuve orale d'admission fondée sur la reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle des candidats.

### **Conditions**

- Remplir les conditions d'ancienneté fixées dans le décret n° 2013-121 du 6 février 2013.
- 

## **Par détachement**

Intégration dans le corps de détachement après 5 ans de services après avis de la commission administrative paritaire compétente.

### **Condition**

- Etre fonctionnaire dans un corps ou cadre d'emploi classé dans la même catégorie et de niveau comparable.

---

# EXERCICE DU MÉTIER

## CONDITIONS ET ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Détention du diplôme correspondant,  
expérience souhaitable en encadrement dans la filière restauration collective, si possible en secteur hospitalier.

Ingénieur restauration pour le suivi de la gestion alimentaire et les axes de progrès en terme d'organisation. Encadrement diététique pour l'élaboration et le changement de menus. Encadrement des services de soins pour le suivi, l'évaluation des prestations culinaires produites pour les patients. Service de maintenance interne ou externe pour l'entretien, les dépannages, la planification de la maintenance préventive. Direction des services économiques et logistiques pour la définition des besoins en produits alimentaires et les remontées d'information sur les non-conformités constatées. Fournisseurs pour la présentation de nouveaux produits ou matériels, traitement des non-conformités, nouveaux procédés technologiques. Direction des travaux et des services techniques.

### Structures

- Etablissement de soins (hôpital, clinique)
- Brasserie
- Cuisine centrale
- Entreprise alimentaire
- Mess (Armée)
- Restaurant de collectivité
- Restaurant gastronomique
- Restaurant traditionnel
- Traiteur

### Conditions

- Travail en horaires fractionnés, les fins de semaine, jours fériés, en soirée et est soumise à des pics d'activité («coup de feu »).
- En zone à température élevée et implique la station debout prolongée et la manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs).
- Port d'une tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité, ...) obligatoire.

---

## AUTRES APPELLATIONS COURANTES

- Chef de cuisine
- Responsable de la restauration

# MOBILITÉ

## ÉVOLUTION DANS LA FPH

### Au grade d'agent chef de 1ère catégorie

Inscription au tableau annuel d'avancement, établi après avis de la commission administrative paritaire par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l'expérience professionnelle.

#### Conditions

- Etre agent chef de 2ème catégorie.
- Justifier d'au moins 2 ans d'ancienneté dans le 7ème échelon du grade et d'au moins 5 ans de services dans un corps, cadre d'emploi ou emploi de catégorie B.

### Au grade d'agent chef de classe exceptionnelle

Inscription au tableau annuel d'avancement, établi après avis de la commission administrative paritaire et sélection par voie d'examen.

### Au grade de technicien supérieur hospitalier

Inscription sur une liste d'aptitude après sélection par un examen professionnel départemental

#### Condition

- Etre agent chef.

Quota : 1/3 des titularisations et nominations.

## OU

Par voie de concours interne

#### Conditions

- Etre fonctionnaire
- Justifier d'au moins 3 ans de services publics.

Quota : 40% des postes à pourvoir.

---

## PASSERELLES

## Passerelles dans la FPH

- [Directeur\(e\) / Chef\(e\) d'établissement](#)
  - [Responsable des achats](#)
- 

## Passerelles dans les autres fonctions publiques

- [Fonction publique territoriale](#)
- 

© ANFH - 265 rue de Charenton 75012 Paris - Tél. : 01 44 75 68 00  
<http://metiers.anfh.fr/25R10>