Encadrant(e) production culinaire/alimentaire

Planifier les productions alimentaires, le conditionnement, le stockage et les allotissements.
Organiser et **contrôler** les réceptions, la fabrication et la distribution des produits, dans le respect de la réglementation en vigueur.
Garantir l'efficacité et la qualité des prestations fournies
Il peut **gérer** des ressources humaines, économiques et techniques mises à disposition.

ACHAT - LOGISTIQUE
RESTAURATION - HÔTELLERIE

NIVEAU DE QUALIFICATION MINIMUM
Niveau 4 (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
- 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 REQUISES

- 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 : C3/01 Directeur ou directrice de la restauration collective

TEXTES DE RÉFÉRENCES

- Décret n° 91-45 du 14 janvier 1991
- Décret n° 2007-196 du 13 février 2007

FORMATION

Filière d'études en restauration/hôtellerie jusqu'à BAC+3
BAC Pro, BTS, DUT, licence professionnelle

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 (12 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 4 ou équivalent, sanctionnant une formation technico-professionnelle ou d'une qualification reconnue comme équivalente à l'un de ces titres ou diplômes dans les conditions fixées par le décret du 13 février 2007, correspondant à l'une des spécialités accomplies par les techniciens hospitaliers

Quota : au moins 40 % du nombre total des places à pourvoir

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 intergouvernementale
- Justifier d'au moins 4 ans de services publics **ou** de 4 ans de services auprès d'une administration, un organisme ou un établissement mentionnés à l'article L.325-5 du code général de la fonction publique

Quota : au moins 40 % du nombre total des places à pourvoir

inscription sur une liste d’aptitude

Etabli après sélection par examen professionnel ouvert par l’autorité investie du pouvoir de nomination

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 ou des dessinateurs
- Compter au moins 7 ans de services publics

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

---

inscription Au choix sur une liste d’aptitude

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 ou des dessinateurs
- Compter au moins 9 ans de services publics

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

Par détachement ou intégration directe

Possibilité d'intégration à tout moment dans le corps de détachement

Intégration de droit pour les fonctionnaires admis à poursuivre leur détachement après une période de 5 ans

Condition

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

---

ÉVOLUTION DANS LA FPH

Au grade de technicien supérieur hospitalier de 2ème classe

Inscription à un tableau annuel d’avancement établi au choix, par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l’expérience professionnelle des agents

Conditions

- Compter au moins 1 an dans le 8ème échelon du grade de technicien hospitalier
- Justifier d'au moins 5 ans de services effectifs dans un corps, cadre d'emplois ou emploi de catégorie B ou de même niveau

OU

Après examen professionnel

Conditions

- Avoir atteint le 6ème échelon du deuxième grade de technicien supérieur hospitalier de 2ème classe
- Justifier d'au moins 3 ans de services effectifs dans un corps, cadre d'emplois ou emploi de catégorie B ou de même niveau

Quota : au moins 1/3 du nombre total de promotions prononcées au choix ou suite à un examen professionnel

---

Au grade de technicien supérieur hospitalier de 1ère classe

Inscription à un tableau annuel d'avancement établi au choix, par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l'expérience professionnelle des agents

Conditions

- Compter au moins 1 an dans le 7ème échelon du deuxième grade de technicien supérieur hospitalier
- Justifier d'au moins 5 ans de services effectifs dans un corps, cadre d'emplois ou emploi de catégorie B ou de même niveau

OU

Après examen professionnel

Conditions

- Compter au moins 1 an dans le 6ème échelon du deuxième grade de technicien supérieur hospitalier
- Justifier d'au moins 3 ans de services effectifs dans un corps, cadre d'emplois ou emploi de catégorie B ou de même niveau

Quota : au moins 1/3 du nombre total de promotions prononcées au choix ou suite à un examen professionnel

---

Au grade d'ingénieur hospitalier

Inscription sur une liste d'aptitude après examen professionnel régional

Condition

- Justifier d'au moins 10 ans de services effectifs dans le corps des techniciens hospitaliers

Quota : au moins 1/3 des titularisations et des nominations après détachement prononcés dans le grade d'ingénieur hospitalier au niveau de la région

---

Au grade d'ingénieur hospitalier

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

Conditions

- Justifier d'au moins 10 ans de services effectifs dans le corps des techniciens et techniciens supérieurs hospitaliers

OU

- Justifier d'au moins 8 ans de services effectifs dans les grades de technicien supérieur hospitalier de 1ère ou de 2ème classe

EXERCICE DU MÉTIER

CONDITIONS ET ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Prérequis

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

Spécificités

- Qualiticien(ne)
- Hazard Analysis, Critical Control
- Point (HACCP)

Diplômes préconisés

- Filière d'études en restauration/hôtellerie jusqu'à bac +3
- Bac pro, BTS, DUT, licence professionnelle

Relations professionnelles

- 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

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(fe) de cuisine
- Responsable de production

MOBILITÉ

PASSERELLES

Passerelles dans la FPH

- Responsable restauration

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