



## Encadrant (e) production culinaire / alimentaire

**Famille :** ACHAT-LOGISTIQUE  
**Sous-famille :** RESTAURATION - HÔTELLERIE  
**Code métier :** 25R10

### ▶ Information générale

#### Définition :

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.

#### Autres appellations :

Chef(fe) de cuisine  
Responsable de production

#### Spécificités :

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

#### Prérequis réglementaires pour exercer le métier :

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

### ▶ 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 de proximité 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 / un processus 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 les orientations, plans d'actions et moyens de réalisation en activités quotidiennes.

## ▶ Connaissances requises

Description	Niveau de connaissance
Communication / relations interpersonnelles	Connaissances opérationnelles
Diététique	Connaissances approfondies
Droit de la fonction publique	Connaissances générales
Encadrement de personnel	Connaissances opérationnelles
Équipements et technologie des matériels de cuisson	Connaissances approfondies
Gestion administrative, économique et financière	Connaissances opérationnelles
Hygiène générale	Connaissances opérationnelles
Logiciel dédié à l'hôtellerie/ restauration	Connaissances opérationnelles
Management	Connaissances opérationnelles
Normes, règlements techniques et de sécurité	Connaissances opérationnelles
Techniques culinaires	Connaissances approfondies

### **Connaissances opérationnelles :**

*Connaissances détaillées, pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier incluant la connaissance des processus, des techniques et procédés, des matériaux, des instruments, de l'équipement, de la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées. Durée d'acquisition de quelques mois à un / deux ans.*

### **Connaissances approfondies :**

*Connaissances théoriques et pratiques approfondies dans un champ donné. Maîtrise des principes fondamentaux du domaine, permettant la modélisation. Une partie de ces connaissances sont des connaissances avancées ou de pointe. Durée d'acquisition de 2 à 4/ 5 ans.*

### **Connaissances générales :**

*Connaissances générales propres à un champ. L'étendue des connaissances concernées est limitée à des faits et des idées principales. Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés. Durée d'acquisition courte de quelques semaines maximum.*

## ▶ Informations complémentaires

### **Relations professionnelles les plus fréquentes :**

- 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

### **Nature et niveau de formation pour exercer le métier :**

Filière d'études en restauration/hôtellerie jusqu'à BAC+3



BAC Pro, BTS, DUT, licence professionnelle,

**Correspondances statutaires éventuelles :**

Technicien Hospitalier

Corps de la maîtrise ouvrière

Corps des personnels ouvriers

**Passerelles :**

Responsable Restauration