

RESPONSABLE HÔTELLERIE/RESTAURATION

DÉFINITION

- Définir, optimiser et contrôler l'organisation et la production des secteurs restauration et hôtellerie en cohérence avec la politique de l'établissement

ACTIVITÉS PRINCIPALES

- Conception, mise en place et adaptation des organisations en fonction de l'évolution des normes (qualité, hygiène et sécurité)
- Gestion d'une équipe de cadres de proximité de l'hôtellerie/restauration
- Répartition des ressources et moyens dans l'unité (humains, techniques et matérielles, budgétaires)
- Formations terrain des personnels relevant de l'hôtellerie/restauration
- Planification et contrôle des résultats des projets et des actions concernant les différentes unités de l'hôtellerie/restauration
- Conseil à la direction pour la mise place de prestations d'hôtellerie/restauration
- Recensement et analyse des besoins qualitatifs et quantitatifs : matières premières, petits matériels hôteliers et consommables, équipements et travaux, personnels, informatique...
- Veille sur l'évolution des matériels, des produits, des prestations de services
- Proposition des programmes d'investissement
- Mise en place et analyse d'indicateurs de gestions
- Élaboration et suivi du budget dédié à la restauration et à l'hôtellerie
- Élaboration des menus avec la commission et le service diététique

RELATIONS PROFESSIONNELLES LES PLUS FRÉQUENTES

- Directeur des services économiques pour validation des propositions de modifications à apporter au secteur, pour transmission des demandes d'allocation de ressources
- Service diététique pour l'information sur les nouveaux produits, pour l'avis sur les adaptations de prestations et collaboration à l'établissement de menus
- Responsables des services logistiques pour améliorer la prestation fournie au patient
- Encadrement pour échanges sur les projets, l'aide à la mise en place des projets et le traitement des dysfonctionnements constatés

SAVOIR-FAIRE REQUIS

- Fixer des objectifs et évaluer les résultats
- Organiser et répartir le travail des équipes
- Animer, mobiliser et entraîner une équipe
- Présenter et argumenter un projet auprès d'un groupe de professionnel
- Évaluer et optimiser un budget et des ressources
- Évaluer, analyser les risques en hygiène et sécurité
- Anticiper les évolutions dans le domaine de l'hôtellerie/restauration
- Ajuster le plan annuel d'action aux variations internes et externes ainsi qu'aux évolutions et aux choix stratégiques
- Concevoir des indicateurs de fonctionnement et définir des actions correctives
- Utiliser les outils bureautiques

CONNAISSANCES ASSOCIÉES

Techniques culinaires	Gestion des ressources humaines	Gestion budgétaire	Hygiène générale	Organisation du travail	Logiciel dédié à l'hôtellerie/restauration	Diététique	Réglementation en hygiène, sécurité et conditions de travail
3	2	2	2	2	2	2	2

1 : Connaissances générales 2 : Connaissances détaillées 3 : Connaissances approfondies

PRÉREQUIS INDISPENSABLES POUR L'EXERCER

- BTS en hôtellerie/restauration minimum ou DESS en restauration collective en fonction de la taille de l'établissement

EXPÉRIENCE CONSEILLÉE POUR L'EXERCER

- Bac professionnel avec expérience et formation complémentaire en hôtellerie traditionnelle et en restauration collective ou en entreprise agro-alimentaire

PASSERELLES ET ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES VERS D'AUTRES MÉTIERS

Passerelles courtes

- Responsable de production culinaire
- Responsable qualité

Passerelles longues

- Responsable achats/approvisionnements
- Directeur d'hôpital

CORRESPONDANCES STATUTAIRES ÉVENTUELLES

- Agent chef, technicien supérieur, ingénieur, en fonction de la taille de l'établissement

TENDANCES D'ÉVOLUTION DU MÉTIER

Les facteurs clés à moyen terme	Conséquences majeures sur l'évolution des activités et des compétences
<ul style="list-style-type: none"> ● Accroissement des exigences du client en matière de prestations restauration/hôtellerie 	<ul style="list-style-type: none"> ● Renforcement de la réactivité par rapport à la concurrence, notamment sur les prestations à proposer et l'évaluation des attentes des clients (développement de la veille)
<ul style="list-style-type: none"> ● Prise en compte en termes de santé publique de la nutrition (mise au point du PNNS et création du CLAN) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nécessité de développer ses connaissances en matière de santé publique dans le domaine de la nutrition
<ul style="list-style-type: none"> ● Renforcement des normes d'hygiène et de sécurité et développement des attentes des patients tant en termes de qualité que de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> ● Accroissement des connaissances en matière de normes et de référentiels en qualité, hygiène et sécurité alimentaire

FAMILLE : Restauration/Hôtellerie

SOUS-FAMILLE : Management de la restauration et de l'hôtellerie

CODE MÉTIER : 3E201