



GERANT RESTAURATION COLLECTIVE

ROME : G1404

1. FORMATION - QUALIFICATION

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau III à I en hôtellerie et restauration, art culinaire, restauration collective, commerce.

L'emploi d'économiste est accessible avec un diplôme de niveau IV à III en comptabilité, hôtellerie restauration option mercatique et gestion hôtelière. Son accès dans les établissements de la fonction publique s'effectue sur concours.

La maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires est obligatoire

2. ACTIVITE

Répondre par OUI / NON

Activités principales	Je suis capable de le faire
Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient	
Suivre l'état des stocks	
Définir les besoins en approvisionnement	
Préparer les commandes	
Superviser l'entretien et la maintenance des équipements de cuisine professionnelle	
Contrôler l'application des normes d'hygiène	
Mettre en place des actions correctives et préventives	
Organiser un planning du personnel	
Vérifier les éléments d'activité et de gestion administrative du personnel	
Réaliser une gestion administrative et comptable	

3. CONTRAINTES

Répondre par OUI / NON

Contraintes	Je suis capable de le faire
Station assise prolongée	
Travail sur écran	
Travail les fins de semaine et les jours fériés	
Périodes d'activité intense	
Gestion de l'imprévu	
Gestion des clients mécontents	