

ACHETEUR.EUSE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Apprenez-en plus sur les métiers autour des produits laitiers



DÉCOUVREZ LE MÉTIER DE RESTAURATION COLLECTIVE

Le responsable des achats en restauration collective veille à ce que le menu respecte un bon équilibre alimentaire.

DESCRIPTIF DU MÉTIER

La restauration fait partie des secteurs d'activités où le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité est indispensable. Par ailleurs, en restauration collective un certain suivi de l'approvisionnement, de la production et de la gestion en général est nécessaire. C'est alors qu'intervient le responsable des achats en restauration collective. Il s'occupe de diverses fonctions telles que le contrôle et la supervision de plusieurs centres de restauration collective. Il agit en tenant compte des exigences en matière de qualité ainsi que des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire de l'établissement où il intervient. Découvrez le métier de ce professionnel, les missions qui y sont attachées ainsi que les compétences requises pour l'exercer.

LE RESPONSABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUI EST-CE ?

Les missions du responsable des achats en restauration collective sont généralement effectuées à l'intérieur d'une collectivité ou d'une entreprise. En effet, ce professionnel est présent dans les cantines d'hôpitaux, les restaurants d'administration, les cantines d'établissements d'enseignement, le mess dans l'armée, etc.

Il est bien souvent en contact avec d'autres responsables à divers niveaux de la chaîne de fonctionnement de l'entreprise ou de la collectivité. Ainsi, il peut être en liaison avec le directeur d'établissement, les fournisseurs de vivres et matières premières, le chef de cuisine, les agents des services d'hygiène, etc.

Les conditions dans lesquelles il travaille dépendent du fonctionnement et de l'organisation de la collectivité où il exerce. La restauration dans certains établissements peut se faire en différé ou en direct. De ce fait, le responsable des achats peut être amené à exercer ses fonctions en fin de semaine ou pendant les jours fériés. Maîtriser les normes relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est une condition non négociable pour faire ce métier.

Tout le long de son parcours, après avoir acquis de l'expérience, un responsable des achats en restauration collective peut espérer occuper diverses postes de responsabilités. Il s'agit notamment de fonctions telles que :

- Formateur en hôtellerie et restauration;
- Directeur d'une PME (petite et moyenne entreprise).

QUE FAIT LE RESPONSABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

Le responsable des achats en restauration collective est chargé de la supervision des menus du restaurant. Il contrôle la composition des menus proposés et veille à ce qu'il respecte un bon équilibre alimentaire. Il s'assure également que le coût de revient de la production de ces menus respecte les exigences de la direction de la collectivité.

Le responsable des achats en restauration collective fait une vérification régulière de l'état des stocks et s'occupe de la préparation des commandes reçues. En fonction de l'état du stock, il définit les différents produits dont l'approvisionnement est nécessaire. Il se charge de la mise en place d'actions préventives pour prévenir les différents erreurs et écarts qui pourraient subvenir.

Au cas où les mesures préventives échoueraient, il devrait prévoir des mesures correctives. Il s'occupe aussi de vérifier si une norme d'hygiène adoptée est effectivement appliquée. À cet effet, l'entretien des équipements et accessoires de cuisine professionnelle est une tâche obligatoire pour le responsable des achats en restauration collective.

Le responsable des achats en restauration collective s'occupe également des tâches administratives. Il s'agit, en particulier, de gestion comptable et administrative. Il s'occupe de l'organisation de l'emploi de temps du personnel et vérifie tous les éléments d'activité du personnel. Il lui incombe de faire un suivi budgétaire, de dresser un inventaire ou de mettre sur pied une enquête de satisfaction.

Le responsable des achats en restauration collective peut également se retrouver en cuisine. Il peut être appelé à faire des plats pour des personnes sous traitement médical. Il peut aussi cuisiner pour des personnes âgées ainsi que pour des enfants.

Le professionnel chargé des achats en restauration collective a pour mission de faire la sélection des fournisseurs. Hormis les fournisseurs, il doit aussi faire le choix des sous-traitants et des prestataires. Il doit aussi s'occuper de la supervision du circuit de livraison. En outre, il doit veiller à ce que les ressources alimentaires disponibles ne soient pas gaspillées. Il peut aussi, si nécessaire, redéfinir les menus proposés afin d'être en phase avec les attentes des clients.

Le responsable des achats en restauration collective peut aussi diriger un établissement ou un centre de restauration collective. Il peut s'occuper du recrutement et de la formation du personnel. Il devra alors se rassurer que chaque personne recrutée maîtrise parfaitement toutes les techniques et procédures en vigueur au sein de la collectivité. Il a à charge de veiller sur les équipements et de déterminer s'il y a lieu de faire des travaux de rénovation d'une structure.





AUTRES APPELLATIONS

- Intendant
- Gérant de restaurant de collectivité
- Chef de secteur de restauration collective
- Directeur de restaurant de collectivité
- Chef de production en restauration collective



LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

Pour devenir responsable des achats en restauration collective, il faut suivre une **formation en économat ou en gestion restauration collective**.

Les **formations en cuisine et gestion de cuisine** permettent aussi d'embrasser ce métier.



SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

Un responsable des achats de restauration collective doit avoir des prérequis en **gestion financière, comptable et administrative**. Il doit s'y connaître en **gestion des ressources humaines, en responsabilité sociétale des entreprises et en management**.

Un bon responsable des achats maîtrise **les techniques de planification, la gestion des stocks, les types de régimes alimentaires ainsi que la législation alimentaire**. Il a et développe des **compétences en diététique, en technique de recrutement, en technique de communication, en analyse statistique et en pédagogie**.

Le gérant de restauration collective doit avoir une **maitrise parfaite des logiciels de gestion de stocks** et des logiciels comptables. Il doit **maîtriser les outils bureautiques, et être en mesure de mettre en place des tableaux de bord**. Il doit connaître **le système HACCP** ainsi que les normes relatives à la sécurité dans les établissements qui reçoivent du public. Il doit absolument s'y **connaître en production culinaire et en techniques de liaison chaude/froide**.

INTERVIEW VIDÉO

