

Emplois repères Agent de Maîtrise

CHEF GERANT

Niveau : VII

Statut : Agent de maîtrise

Critères classant	Degrés	Description
Technicité / Polycompétence	5	Maîtrise de la gestion et de l'organisation du service
Autonomie / Responsabilité	4	Autonomie dans le métier, sous l'autorité de sa hiérarchie
Formation	5	BAC / BP ou équivalent en expérience professionnelle ou VAE CQP : Chef Gérant, Chef de cuisine restauration collective, Chef pâtissier, Responsable de point de restauration
Animation d'équipe / Management	5	Manage les salariés dont la fonction nécessite la maîtrise de plusieurs spécialités mises en œuvre séparément ou de façon coordonnée pour maîtriser un process complet
Relation convives-client / Communication	5	Etre en capacité de communiquer et de négocier sur des enjeux centrés sur la fonction

Exemples de missions :

Assume la responsabilité de la gestion de l'établissement ou d'un service de restauration. Procède aux achats de denrées et produits. Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks. Encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution. Participe à la production culinaire. Participe au recrutement et propose la formation du personnel. Evalue les prix de revient. Assure le respect des normes d'hygiène, de sécurité et garantit la bonne application du contrat. Il est le premier interlocuteur de la direction du client et des convives.

Appellations :

Chef de cuisine gérant(e) / Chef de cuisine gestionnaire / Chef gérant(e) / Chef gérant(e) tournant(e) / Responsable de cantine.

CHEF DE PRODUCTION

Niveau : VIII

Statut : Agent de maîtrise

Critères classant	Degrés	Description
Technicité / Polycompétence	5	Maîtrise de la gestion et de l'organisation du service
Autonomie / Responsabilité	5	Très large autonomie dans le métier, dans le respect de la politique générale
Formation	6	BAC + 2 / (BTS/DUT,...) et plus (Maîtrise ou Master), ou équivalent en expérience professionnelle ou VAE
Animation d'équipe / Management	5	Manage les salariés dont la fonction nécessite la maîtrise de plusieurs spécialités mises en œuvre séparément ou de façon coordonnée pour maîtriser un process complet
Relation convives-client / Communication	5	Être en capacité de communiquer et de négocier sur des enjeux centrés sur la fonction

Exemples de missions :

En cuisine centrale sur des sites importants : responsable de la production culinaire. Organise la production des repas. Encadre son équipe. Participe à l'élaboration et respecte les budgets. Organise le suivi de la maintenance et des équipements des cuisines et de leurs satellites. Assure le respect des normes de qualité, d'hygiène et contractuelles. Définit les process de fabrication et assure leur application sur son site. Passe les commandes. Est en relation avec les sites et satellites.

Appellations :

Chef de fabrication / Chef de production / Gérant(e) responsable de production / Responsable de production.