

[Métier exercé sur la filière
adaptée]

Domaine fonctionnel Social & Educatif & Psychologie
Famille

Finalité – Mission

- Gestion de la production culinaire
- Gestion de la logistique en lien avec les prestations délivrées
- Management et animation d'équipe
- Gestion de la relation commerciale

Activités principales

1. Gestion de la relation commerciale avec les clients :
 - a. Vendre des prestations Traiteur (plateaux repas, buffets, cocktails, etc.)
 - b. Connaitre et appliquer les contrats commerciaux traiteurs et restauration collective
 - c. Entretien des bonnes relations avec la clientèle
 - d. Suivre la satisfaction clients
 - e. Valoriser les prestations et en garantir la qualité
 - f. Elaborer les devis, bons de commande et bons de livraisons
2. Gestion de la production culinaire en collaboration avec le moniteur chef de cuisine :
 - a. Elaboration de la carte et des menus
 - b. Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels
 - c. Participer à la conception des budgets et respecter l'environnement budgétaire
 - d. Gérer les réserves de denrées alimentaires
 - e. Veiller à la bonne mise en œuvre des préconisations HACCP
 - f. Contrôler la qualité de la production
 - g. Le cas échéant, participer à la fabrication des mets
3. Management et gestion d'équipe
 - a. Construire une relation de partenariat avec sa hiérarchie
 - b. Elaborer et transmettre les consignes à l'équipe de Cuisine
 - c. Créer et maintenir la cohésion des équipes
4. Gestion de la logistique en lien avec les prestations délivrées
 - a. Gestion du planning de livraisons
 - b. Le cas échéant, participation aux livraisons.

Savoir-faire attendus

Capacités relationnelles et comportementales :

- Animer des équipes
- Se faire reconnaître comme un interlocuteur incontournable par les fournisseurs et les équipes
- Transmettre des informations et en obtenir
- Participer à la dynamique d'équipe au sein de l'atelier Restauration, et plus largement, au sein de l'ESAT

Capacités techniques et fonctionnelles

- Faire respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Faire appliquer les bases culinaires
- Analyser et contrôler en permanence, en direct ou par délégation, les différentes activités et leur conformité aux normes
- Avoir une représentation globale et détaillée de l'ensemble des activités
- Définir et élaborer, faire appliquer des procédures et modes opératoires cohérents avec les normes professionnelles
- Ajuster la planification des activités en fonction des aléas
- Analyser le niveau de satisfaction de la clientèle
- Faire preuve de créativité (élaboration de nouveaux plats)

Conditions particulières pour exercer

- Bac-Pro hôtellerie – Restauration, Bac+2 (BTS, DUT, etc.)
- Certification HACCP

Principales passerelles professionnelles

	Famille professionnelle	Pré-requis
Même famille	Educateur spécialisé	<ul style="list-style-type: none">• Diplôme d'Etat d'éducateur spécialisé• Diplôme d'éducateur spécialisé
	Chargé d'insertion	<ul style="list-style-type: none">• Diplôme de Chargé de projet d'insertion professionnelle des travailleurs en situation de handicap, D.P.I.T.S.H• Et/ou Certificat d'aptitude aux fonctions de moniteur-éducateur avec une expérience de l'insertion professionnelle en milieu ordinaire

Principales tendances d'évolution du métier

Faits marquants	Conséquences sur les compétences
<ul style="list-style-type: none">• Evolution des profils des usagers et des personnes en situation de handicap	<ul style="list-style-type: none">• Connaissance et adaptation aux différents handicaps psychiques• Ecoute active croissante
<ul style="list-style-type: none">• Evolution des activités, des produits et des clients de la Filière Adaptée	<ul style="list-style-type: none">• Développement des compétences techniques• et de la qualité de service clients