

> Intitulé de l'emploi

Responsable production culinaire

> Autres appellations

> Définition synthétique

Le responsable production culinaire planifie la production culinaire, organise et contrôle l'achat de matières premières, la réalisation et la distribution des produits finis et gère l'ensemble des ressources humaines, économiques et techniques.

> Activités principales

- Réalisation et actualisation des plannings de production culinaire
- Programmation hebdomadaire et contrôle des résultats
- Mise à jour des fiches techniques de recettes culinaires
- Élaboration des menus en collaboration avec l'ensemble des acteurs concernés
- Définition des besoins quantitatifs et qualitatifs en matières premières et matériels
- Organisation d'essais de produits et de matériels en relation avec les acteurs concernés
- Contrôle qualitatif et quantitatif de la production culinaire
- Contrôle du respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Gestion directe des équipes de professionnels de la restauration
- Organisation de l'accueil et de l'encadrement des nouveaux recrutés et des stagiaires sur le terrain
- Rédaction des bons d'intervention en maintenance et travaux et suivi des interventions
- Formation technique des personnels

> Compétences requises

Savoir :

- Normes d'hygiène et de sécurité
- Productions culinaires
- Équilibre alimentaire
- Management d'équipe

Savoir-faire :

- Animer, mobiliser, entraîner une équipe
- Fixer des objectifs et évaluer les résultats
- Organiser et répartir le travail
- Créer ou adapter les recettes de cuisine
- Organiser et optimiser la production et la distribution des repas
- Évaluer l'application des règles d'hygiène et de sécurité

Comportements professionnels :

- Bon relationnel
- Sens de l'organisation

> Conditions particulières d'exercice

- Travail dimanches et jours fériés
- Environnement à fortes variations de température
- Exposition aux nuisances sonores

> Tendances d'évolution

Facteurs clés à moyen terme (3-5 ans) :

- Contraintes économiques, budgétaires, réglementaires (hygiène, qualité)
- Développement de la veille sur les produits et les installations

Impacts sur l'emploi (qualitatif) :

> Proximité avec d'autres emplois

- Responsable hôtellerie/restauration