



# Programmes des épreuves des concours externes de recrutement des personnels techniques de recherche et de formation

## BAP G – Patrimoine immobilier, Logistique, Prévention

### G1 RECRUTEMENT DES ASSISTANTS-TES INGENIEURS-ES DE RECHERCHE ET DE FORMATION

#### G1.8 Gestionnaire d'une structure de restauration [G3B48]

Domaines d'activité : gestion d'un restaurant ou/et des structures ou/et UCP.

##### 1. Connaissances générales

Connaissances générales de niveau Bac+2/+3 (restauration).

En complément des connaissances théoriques nécessaires au chef-fe de cuisine / cuisinier-ère de classe supérieure [G4B49] :

- Maitriser et mettre en œuvre le PNA au sein de sa structure et enjeux de la restauration collective : nutrition, PNNS ; circuit court et de proximité ; HQE ; Bio et achat durable ; gaspillage et déchets ; développement durable.
- Maîtriser la réglementation et les procédures dans la restauration, veille technique, veille réglementaire, marketing
- Connaissance technique culinaire : gammes de produit, compétence culinaire, type de restauration
- Maitriser la réglementation pour les ERP, l'hygiène et la sûreté, les responsabilités, le document unique
- Maitrise du déroulement d'une opération de restauration, et connaissance des différents intervenants, relations avec utilisateurs.
- Maitriser les techniques de maintenance, l'identification des réparations et le maintien des installations, les obligations des mesures de protection, la prévision des besoins.
- Connaissance des normes en vigueur, symboles, code du travail...

##### 2. Développement durable

- Application et mise en œuvre de mesures environnementales : Application d'achats durables dans le cadre des marchés publics (bio, circuit de proximité, équitable, label et SIQO...).
- Rôle social et éducatif (nutrition, santé, pédagogie, rapport qualité prix...).
- Gestion du gaspillage et déchets avec mise en œuvre de réduction et valorisation
- Réflexion à mener pour un environnement adaptée (ergonomie, HQE...)

##### 3. Connaissances pratiques

En complément des connaissances théoriques nécessaires au chef-fe de cuisine / cuisinier-ère de classe supérieure [G4B49] :

- Connaissance des marchés publics et des marchés de fournitures, maitriser les règles de l'achat public
- Elaboration et gestion des marchés de fournitures (descriptifs de produits, cahiers des charges, analyse des offres, gestions des marchés,...)
- Elaboration et suivi des calendriers prévisionnels des commandes et livraisons
- Suivi et clôture des marchés : coordinations avec les différents intervenants, délais, comptes rendus
- Coordonner et gérer des contrats de fournisseurs/prestataires
- Commander des études techniques de faisabilité et des études préliminaires, des expertises
- Organiser, coordonner et contrôler les opérations d'aménagement, d'entretien et le maintien de la viabilité d'infrastructures et bâtis
- Opérations préliminaires : diagnostics avant travaux, étude de faisabilité et chiffrage, définition du besoin et du programme, contrôles techniques réglementaires.
- Estimation du coût d'une opération
- Constituer une bibliothèque de mise à jour des documents (DOE, DIJO, suivis des opérations de maintenance,...)
- Bilans techniques et financiers d'une opération, planifications budgétaires
- Etudier les impacts économiques de la maintenance
- Maitrise des outils informatiques dans le domaine d'activité (gestion des stocks, DAO, GTC, GTB)
- Aptitude au management et à la gestion de synthèse, diriger une équipe ou un groupe de travail.