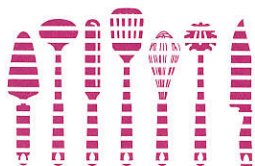


Restauration collective

Préparer et servir en nombre des repas de qualité.



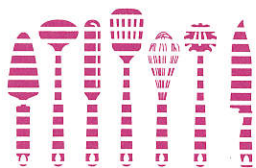
QUELS SECTEURS D'ACTIVITÉ ?

Social - Éducation - Petite enfance - Personnes âgées
- Personnes handicapées - Loisirs

Le domaine d'activité regroupe des métiers variés qui s'exercent au sein des collectivités, en contact avec différents intervenants (fournisseurs, services d'hygiène...) et avec les consommateurs. Les tâches varient en fonction de la taille de l'établissement et du mode de gestion choisi (réalisation des repas en interne ou sous-traitance).

QUELS MÉTIERS ?

- ▷ Directeur de la restauration collective
- ▷ Responsable qualité en restauration collective
- ▷ Responsable de production culinaire
- ▷ Cuisinier et aide cuisinier
- ▷ Responsable des sites de distribution de repas
- ▷ Responsable de restaurant
- ▷ Agent polyvalent de restauration
- ▷ Agent de service et de surveillance...



OÙ TRAVAILLER ?

Les mairies : restaurant scolaire, EHPAD (établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), centre de loisirs

Les intercommunalités : portage de repas

Les départements : collèges

La région : lycées

QUELLES PERSPECTIVES ?

La restauration collective évolue et s'adapte aux demandes des consommateurs et aux normes d'hygiène. Les professionnels innovent pour répondre aux enjeux du développement durable, de la diététique et de l'alimentation biologique.

COMMENT Y ACCÉDER ?

- Concours
- Recrutement direct dans certains grades de catégorie C et pour les travailleurs reconnus handicapés
- Recrutement de non-titulaires : remplaçants, contractuels, chargés de mission...
- Apprentissage, formations, stages

Pour plus d'infos, pour consulter les offres d'emplois ou déposer une candidature

www.emploi-territorial.fr

Contactez les centres de gestion bretons :

Côtes d'Armor - cdg22.fr
Tel. 02 96 58 64 00

Ille-et-Vilaine - cdg35.fr
Tel. 02 99 23 31 00

Finistère - cdg29.fr
Tel. 02 98 64 19 75

Morbihan - cdg56.fr
Tel. 02 97 68 16 00

