

## Responsable restauration

Famille : ACHAT-LOGISTIQUE

Sous-famille : Restauration - hôtellerie

Facteur d'évolution	Tendances d'évolution	Conséquences		
		Activités	Savoir-faire	Connaissances
Réglementaire	Réglementation encore renforcée concernant la sécurité alimentaire, traçabilité et information aux consommateurs	Mise à jour en temps réel du plan de maîtrise sanitaire du site ; plus complexe, et donc plus de temps ; Gestion de stocks de produits finis ; Veille technologique renforcée sur les matériels et les technologies (essentiellement Europe et outre-Atlantique) ; Economie durable : bilan du gaspillage alimentaire (tableau de bord), énergétique, eau, etc.	Exploiter les résultats des enquêtes, concevoir, argumenter et mettre en œuvre des solutions « consommateurs » ; Décliner les changements dans les organisations (processus et les procédures internes pouvant amener la preuve) ; Paramétrer et actualiser les logiciels dans leur utilisation ; Donner un avis technique sur le choix des produits et des matériels ; Dimensionner son besoin et argumenter sur les technologies	Informatique (où chercher et comment traiter l'information) ; Qualité totale (dont satisfaction des consommateurs) ; « Lean Management » des équipes / flexibilité des organisations, des espaces, des personnels et conditions de travail)
Économique et organisationnel	Travail sur la préparation en AM et cuisson de nuit (basse température) ; Faire faire / sous-traitance à des besoins spécifiques car fournisseurs ++ ; Réduction du gaspillage alimentaire			
Offre	Evolution des produits de l'agro (exemple : plat cuisiné gamme santé, produits à texture modifiée) ; Plus de production avec des produits semi-élaborés qui ont évolués et non plus seulement des produits « bruts » ; Achats durables			

Demande	Exigences accrues de consommateurs (variété, qualité, produits durables)		
Technologique	Techniques de cuisson à basse température (en cours) ; Conditionnement différent (à valve, pour cuire directement dans la barquette) : augmentation de la durée de vie du produit (jusque 21 jours) ; Evolution des logiciels métiers (interfaçage avec les outils de gestion des commandes. Supply chain du fournisseur au consommateur)		en vue d'acquisition ; Construire, utiliser, faire évoluer des outils et indicateurs de pilotage de l'activité ; Identifier et analyser les différents types de gaspillage, élaborer et mettre en œuvre des actions correctives ; Utiliser les outils informatiques pour la recherche et la sélection des données exploitables, lire et exploiter les données informatisées (courbes, sinusoïdes, etc.)