



**A**SSOCIATION POUR LA **G**ESTION DES **R**ESTAURANTS  
DES **A**DMINISTRATIONS **F**INANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

**Fiche de poste**

**Assistant de gestion**

**(Ref. C.C.N - niveau IV)**

Dans une cuisine centrale, personnel placé sous l'autorité hiérarchique du chef de production, qu'il assiste et seconde.

En sus des tâches listées dans la fiche de poste « d'assistant administratif (en établissement) », il assume notamment les tâches suivantes en matière de gestion :

- consolidation et vérification des besoins de chaque office
- saisie des plans de menus et évaluation des besoins quantitatifs
- élaboration des plannings de production
- passation des commandes après contrôle du chef de production
- approvisionnement et gestion des matières premières alimentaires et non alimentaires
- préparation, passation et archivage le cas échéant des informations de gestion concernant les commandes, le règlement des fournisseurs, la facturation, la paye des salariés, la comptabilité, les coûts.
- contrôle de la régularité des opérations de caisse et du traitement des recettes dont il est responsable