G1409
MANAGER EN RESTAURATION RAPIDE

Emploi cadre

Autres emplois décrits

- Directeur / Directrice d'établissement de restauration rapide
- Gérant / Gérante de fast-food
- Manager en terminal de cuisson

Définition

Le Manager en restauration rapide supervise les opérations quotidiennes, gère le personnel et assure la satisfaction des clients tout en optimisant les performances du restaurant.

- Supervise et coordonne les activités du personnel en salle et en cuisine
- Assure la gestion des stocks et des commandes pour maintenir une offre constante
- Veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Optimise l'accueil et la satisfaction des clients pour fidéliser la clientèle

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau Bac à Bac+2 dans le secteur de la restauration. Une expérience significative dans le secteur de la restauration rapide peut aussi permettre d'évoluer vers le poste de Manager.

Certifications et diplômes :

- BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration
- BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire
- Licence pro mention commercialisation de produits et services
- Licence pro mention management des activités commerciales

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs
- Organiser et contrôler un approvisionnement
- Superviser la gestion des stocks
- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Surveiller la qualité des produits servis

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Vérifier le respect des règles, normes et procédures opérationnelles
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gérer les urgences et les imprévus en production
- Coordonner les activités entre la cuisine et la salle

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Réaliser la gestion administrative du personnel
- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires

Management, Social, Soin

- Motiver et former l'équipe pour améliorer le service client

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer des plats culinaires
- Définir des besoins en approvisionnement
- Assurer le suivi des commandes et des livraisons
- Traiter les commandes de clients et organiser les priorités de production
- Gérer l'entretien des équipements et installations
- Contrôler la qualité du nettoyage et du travail effectués
- Optimiser les processus de réservation en ligne

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Développement économique

- Accueillir, orienter, renseigner un public
- Développer et fidéliser la relation client
- Implémenter des stratégies de marketing local
- Optimiser les processus de service pour réduire le temps d'attente
- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation
- Relayer le plan d'action commercial auprès de son équipe
- Intégrer des technologies interactives pour les usagers ou clients — Transition numérique

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Gérer une situation conflictuelle
- Réagir face à l'imprévu et être force de proposition en cas de dysfonctionnement
- Utiliser les outils numériques — Transition numérique
- Favoriser un environnement de travail collaboratif
- Argumenter les choix de gestion devant la direction
- Construire un plan de carrière dans la restauration rapide

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Planifier les horaires de travail en fonction des pics d'activité
- Définir les plannings et congés de ses équipes
- Coordonner les réservations et optimiser l'occupation de la salle
- Gérer les paiements électroniques
- Réaliser les ouvertures et fermetures du site
- Gérer les réclamations et assurer un suivi de qualité
- Gérer la relation avec les fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Optimiser l'utilisation des ressources pour réduire les déchets — Transition écologique
- Encourager les écogestes et la réduction de l'empreinte environnementale — Transition écologique

Management, Social, Soin

- Transmettre une technique, un savoir-faire
- Assurer la formation continue des équipes sur les nouvelles normes ou procédures

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de leadership
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de contrôle de soi
- Avoir l'esprit d'équipe

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoirs

Techniques professionnelles

- Techniques de cuisson rapide
- Techniques de préparation rapide de plats
- Techniques de communication orales, écrites et numériques — Transition numérique
- Techniques de vente
- Techniques de gestion d'équipe

Normes et procédés

- Législation alimentaire
- Législation sociale
- Normes d'hygiène et de propreté
- Normes de sécurité et d'accessibilité des espaces et des établissements recevant du public
- Procédures de maintenance de locaux
- Nettoyage et entretien des équipements de cuisine
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Domaines d'expertise

- Analyse comportementale
- Gestion de la relation client (CRM) — Transition numérique
- Gestion des fournisseurs et des commandes
- Chiffrage et calcul de coût
- Optimisation de l'espace de travail

Produits, outils et matières

- Utilisation d'équipements de cuisine professionnels

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- Exposition à de hautes températures
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Horaires et durée du travail

- Travail de nuit
- Travail en horaires décalés
- Travail le dimanche
- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Etablissement de restauration rapide

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration
- Sport, animation et loisir

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail