G1410
DIRECTEUR / DIRECTRICE DE LA RESTAURATION

Emploi cadre

Autres emplois décrits

- Responsable de restauration
- Restaurateur traiteur / Restauratrice traiteuse

Définition

Le Directeur de la restauration assure la bonne gestion et la qualité de l'ensemble des services de restauration (restauration rapide et traditionnelle) pour garantir une expérience culinaire remarquable.

- Supervise et coordonne les activités du personnel de restauration pour assurer un service de qualité
- Élabore les stratégies commerciales et marketing pour augmenter la rentabilité des établissements
- Gère les budgets, les achats et les stocks de nourriture et de boissons
- Assure le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Développe des menus innovants en collaboration avec les chefs cuisiniers
- Gère les relations avec les fournisseurs et négocie les contrats pour obtenir les meilleurs produits

Accès à l'emploi

Une expérience préalable d'au moins dix ans dans les services administratifs de la restauration est recommandée pour exercer cet emploi. Bien que non obligatoire, une certification à partir d'un diplôme Bac+2 est appréciée pour accéder à l'emploi.

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 métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration
- Diplôme de management de l'hôtellerie et restauration
- Directeur d'hôtellerie internationale
- Manager en hôtellerie internationale

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Surveiller les performances financières du restaurant
- Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs de l'ensemble des restaurants en fonction des univers et des thématiques

Développement économique

- Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts
- Analyser les besoins des clients pour proposer des services adaptés
- Elaborer une stratégie commerciale

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Superviser la gestion des stocks
- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Renforcer les mesures de sécurité pour le personnel et les clients
- Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure

Savoir-faire secondaires

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative d'une activité
- Négocier des conditions de paiement avec les fournisseurs
- Négocier avec les fournisseurs et sous-traitants
- Optimiser la consommation énergétique des systèmes Transition écologique
- Gérer les plaintes de manière professionnelle

Développement économique

- Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation
- Optimiser l'activité d'un service
- Etablir des partenariats avec des producteurs locaux
- Informer, renseigner, orienter une personne sur les prestations et services proposés
- Concevoir des stratégies de fidélisation de la clientèle
- Analyser les tendances du marché pour anticiper les besoins
- Innover dans la présentation des plats et des menus

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

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Utiliser des logiciels de gestion pour optimiser les opérations — Transition numérique
- Alimenter un tableau de bord
- Créer, organiser ou coordonner un évènement
- Intégrer des technologies numériques pour améliorer l'expérience client — Transition numérique

Management, Social, Soin

- Gérer les ressources humaines
- Encourager le travail d'équipe pour un service efficace
- Former le personnel aux normes de service et de qualité
- Assurer la formation continue du personnel

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gérer une situation conflictuelle
- Utiliser les outils numériques — Transition numérique
- Implémenter des solutions écologiques dans les processus — Transition écologique

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Adapter les menus en fonction des saisons et des disponibilités
- Mettre en place une politique de gestion des stocks
- Organiser et contrôler un approvisionnement
- Gérer l'entretien des équipements et installations
- Surveiller la propreté et l'hygiène des espaces de restauration

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de leadership
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision

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

Savoirs

Domaines d'expertise

- Gestion de la satisfaction client
- Gestion des équipes en restauration
- Connaissance des tendances culinaires
- Vins et accords mets-vins
- Utilisation de logiciels de réservation — Transition numérique
- Marketing et promotion de restaurant
- Système d'information et de communication — Transition numérique
- Tarification en temps réel (Yield management)
- Chiffrage et calcul de coût

Normes et procédés

- Normes d'exploitation hôtelière
- Normes de sécurité et d'accessibilité des espaces et des établissements recevant du public
- Respect des réglementations locales en restauration
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Gestion des déchets et recyclage — Transition écologique

Techniques professionnelles

- Techniques de négociation avec les fournisseurs
- Formation du personnel en restauration

Produits, outils et matières

- Maintenance des équipements de cuisine

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En environnement bruyant
- Exposition à de hautes températures

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

Horaires et durée du travail

- Travail durant les vacances scolaires
- Travail en horaires décalés
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail saisonnier
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Etablissement de restauration collective
- Structure de loisirs, culturelle ou touristique

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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