RIASEC : Ec

G1413
DIRECTEUR / DIRECTRICE DE RESTAURANT

Emploi cadre

Autres emplois décrits

- Exploitant / Exploitante de restaurant
- Gérant / Gérante de restaurant
- Responsable de restaurant
- Restaurateur / Restauratrice

Définition

Le Directeur de restaurant orchestre le bon fonctionnement et l'excellence du service pour offrir une expérience culinaire inoubliable.

- Gère l'ensemble des opérations quotidiennes du restaurant, incluant la supervision du personnel, la gestion des réservations et l'accueil des clients
- Assure la qualité du service et de l'expérience client en veillant à leur satisfaction
- Contrôle les coûts et les budgets pour optimiser la rentabilité de l'établissement
- Développe des stratégies marketing pour promouvoir le restaurant et attirer une clientèle variée
- Maintient des normes élevées d'hygiène et de sécurité conformément à la réglementation
- Peut initier des événements spéciaux ou des menus saisonniers pour renouveler l'offre et attirer de nouveaux clients

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible principalement avec un niveau de formation allant de CAP à Bac +3, selon l'établissement et l'expérience acquise. Aucune certification n'est légalement obligatoire pour exercer ce métier.

Certifications et diplômes :

- CAP cuisine
- CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- 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
- Licence pro mention management et gestion des organisations
- Licence pro mention management des activités commerciales
- Manager en hôtellerie internationale

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Management, Social, Soin

- Gérer les ressources humaines

Développement économique

- Adapter l'offre de service aux évolutions de la clientèle
- Définir la tarification des produits ou des services
- Négocier avec les fournisseurs pour obtenir de meilleures conditions
- Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs
- Contrôler la conformité d'un établissement et de ses équipements
- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Contrôler la qualité du service fourni par l'équipe

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative d'une activité
- Gérer le budget de fonctionnement
- Réaliser un suivi financier

Savoir-faire secondaires

Management, Social, Soin

- Maintenir une ambiance agréable et accueillante
- Recruter et intégrer les nouveaux arrivants
- Animer des réunions d'équipe
- Anticiper les périodes de travail plus soutenues en recrutant des saisonniers et des intérimaires
- Evaluer et développer les compétences de ses collaborateurs
- Evaluer les compétences de ses collaborateurs et assurer des entretiens annuels
- Maintenir la cohésion et la motivation de l'équipe

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

Développement économique

- Assurer le suivi de la satisfaction clients
- Négocier avec les fournisseurs pour l'achat de matériel et de services
- Promouvoir le restaurant via des canaux marketing
- Développer et fidéliser la relation client
- Négocier les conditions de paiements avec les fournisseurs
- Optimiser les coûts opérationnels
- Gérer les réservations et l'accueil des clients
- Informer, renseigner, orienter une personne sur les prestations et services proposés

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Organiser et contrôler un approvisionnement
- Superviser la gestion des stocks
- Gérer l'entretien des équipements et installations
- Optimiser l'agencement de la salle pour le service
- Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure
- Mettre en place des procédures de sécurité
- Mettre en oeuvre l'organisation matérielle et logistique d'un événement

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Utiliser les outils numériques — Transition numérique
- Gérer les situations d'urgence ou imprévues de manière calme et efficace
- Préparer des documents comptables
- Parler une ou plusieurs langues étrangères
- Coordonner les activités entre la cuisine et la salle

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Surveiller et ajuster les dépenses opérationnelles
- Contrôler la réalisation et les coûts d'une prestation
- Appliquer la législation et la réglementation en vigueur
- Gérer les réclamations ainsi que les litiges commerciaux
- Contrôler les coûts et les ratios d'exploitation
- Traiter les factures et les rapprochements bancaires
- Mettre en place une politique éco-responsable — Transition écologique
- Réaliser les ouvertures et fermetures du site
- Réaliser la gestion administrative du personnel

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Créer, organiser ou coordonner un évènement
- Déterminer une stratégie de communication et de promotion de l'établissement

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

Savoir-être professionnels

- Etre à l'écoute, faire preuve d'empathie
- Etre force de proposition
- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de contrôle de soi

Savoirs

Domaines d'expertise

- Analyse des tendances du marché de la restauration
- Cultures et coutumes internationales
- Vins et accords mets-vins
- Gestion des fournisseurs et des commandes
- Gestion des opérations de service en restauration
- Utilisation de logiciels de réservation — Transition numérique
- Marketing et promotion de restaurant
- Optimisation des coûts et des budgets
- Planification des menus et des achats
- Tarification en temps réel (Yield management)
- Chiffrage et calcul de coût

Normes et procédés

- **Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Contrôle de la qualité des aliments
- Développement de stratégies de fidélisation de la clientèle
- Législation alimentaire
- Modalités de réservation des prestations
- Normes de sécurité et d'accessibilité des espaces et des établissements recevant du public
- Organisation de soirées

Techniques professionnelles

- Formation et encadrement du personnel
- Techniques de communication efficace avec le personnel
- Techniques de négociation avec les fournisseurs
- Techniques de vente

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

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Etablissement de restauration traditionnelle

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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