

G1409

MANAGER EN RESTAURATION RAPIDE

Emploi
cadre

Autres emplois décrits

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

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
- Gérer les urgences et les imprévus en production

Développement économique

- Coordonner les activités entre la cuisine et la salle

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Vérifier le respect des règles, normes et procédures opérationnelles
- Assurer le respect des normes de sécurité alimentaire

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

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

Management, Social, Soins

- 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 effectué
- Optimiser les processus de réservation en ligne



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
- Favoriser un environnement de travail collaboratif
- Argumenter les choix de gestion devant la direction
- Construire un plan de carrière dans la restauration rapide

Transition numérique



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
- Traiter les réclamations des clients
- Gérer la relation avec les fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Optimiser l'utilisation des ressources pour réduire les déchets
- Encourager les écogestes et la réduction de l'empreinte environnementale

Transition écologique



Management, Social, Soins

- Transmettre une technique, un savoir-faire

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

Savoirs

Techniques professionnelles

- Formation du personnel aux procédures
- Optimisation de l'espace de travail
- Techniques de cuisson rapide
- Techniques de préparation rapide de plats
- Techniques de communication orales, écrites et numériques
- Techniques de vente et de promotion
- Techniques de gestion d'équipe

Transition numérique

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 des utilisateurs
- Gestion des relations clientèle
- Gestion des fournisseurs et des commandes
- Chiffrage et calcul de coût

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
-



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