

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
- Evaluer des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- 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

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

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

Transition numérique

Transition numérique

Management, Social, Soins

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

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Assurer le respect des normes de sécurité alimentaire
- Gérer une situation conflictuelle
- Utiliser les outils numériques

Transition numérique

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
- Implémenter des solutions écologiques dans les processus

Transition écologique

Savoir-être professionnels

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

Savoirs

Domaines d'expertise

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

Transition numérique

Transition numérique

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

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

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