

G1805

GÉRANT / GÉRANTE DE CAFÉ, BAR-BRASSERIE

Autres emplois décrits

- Bistrotier / Bistrotière
- Cafetier / Cafetière
- Directeur / Directrice de café bar
- Exploitant / Exploitante de bar
- Exploitant / Exploitante de bar-brasserie
- Exploitant / Exploitante de café
- Exploitant / Exploitante de café, bar-brasserie
- Exploitant / Exploitante de salon de thé
- Responsable de bar
- Responsable de bar-brasserie

Définition

Le Gérant de café, bar-brasserie supervise les opérations quotidiennes, gère le personnel, assure la satisfaction des clients et veille à la rentabilité de son établissement.

- Gère le quotidien du café, bar ou brasserie, en assurant un service de qualité des boissons et préparations culinaires
- Supervise l'équipe, forme le personnel et gère les plannings
- Assure le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Optimise la gestion des stocks et des approvisionnements pour répondre aux besoins des clients

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec une formation de niveau Bac à Bac+2. Une licence en gestion hôtelière peut également être pertinente. Un permis d'exploitation est obligatoire pour tout gérant de débit de boissons ainsi que l'obtention de la licence IV pour la vente de boissons alcoolisées.

Certifications et diplômes :

- Bac pro commercialisation et services en restauration
- 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

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Coordonner les activités entre la cuisine et la salle

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Définir des besoins en approvisionnement
- Gérer l'entretien des équipements et installations
- Surveiller la qualité des produits servis

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative d'une activité
- Gérer les relations avec les fournisseurs et les sous-traitants
- Gérer une caisse
- Gérer les horaires du personnel pour assurer une couverture complète

Management, Social, Soins

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

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Accueillir le client et l'installer
- Prendre une commande client
- Assurer une ambiance accueillante et conviviale
- Optimiser les processus de service pour réduire le temps d'attente
- Optimiser les coûts d'exploitation du bar

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer des plats culinaires
- Préparer des boissons chaudes ou froides
- Concevoir des recettes de cocktails avec ou sans alcool
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Essuyer et ranger la vaisselle, la verrerie, les ustensiles de cuisine
- Optimiser l'agencement du bar
- Contrôler la qualité du nettoyage effectué

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Assurer une communication claire et efficace avec l'équipe
- Former les nouveaux employés sur les procédures du bar
- Gérer une situation conflictuelle

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Saisir une commande sur informatique
- Gérer les plaintes de manière professionnelle
- Assurer le respect des réglementations locales
- Définir les plannings et congés de ses équipes
- Encourager les écogestes et la réduction de l'empreinte environnementale

Transition numérique

Transition écologique

Management, Social, Soins

- Recruter et intégrer une personne
- Transmettre une technique, un savoir-faire

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Utiliser des logiciels spécifiques

Transition numérique

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de leadership
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Être force de proposition
- Être à l'écoute, faire preuve d'empathie

Savoirs

Domaines d'expertise

- Gestion des relations clientèle
- Gestion des fournisseurs
- Analyse des performances de l'établissement
- Connaissance des tendances du marché des boissons
- Gestion de l'inventaire
- Logiciels comptables
- Modes de paiement

Transition numérique

Transition numérique

Normes et procédés

- Connaissance des réglementations locales applicables
- Gestion de la sécurité du bar
- Législation des vins et spiritueux
- Marketing et promotion de l'établissement
- Organisation d'événements professionnels
- Planification des tâches et gestion des priorités
- Réglementation des jeux et loteries
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Règles de tenue de caisse

Techniques professionnelles

- Techniques de restauration
- Techniques de vente et de promotion

Produits, outils et matières

- Maintenance de l'équipement de bar
- Utilisation de matériel de bar

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

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

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
 - Travailleur indépendant
-

Types de structures

- Bar, Brasserie
 - Commerce de proximité
-

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration