

Responsable de point de restauration

Famille  RESTAURATION

Autres intitulés

Chef(fe) de restaurant

Gérant(e) de restaurant

Code(s) ROME associés

Management d'hôtel restaurant

Particularités

 Pic saisonnier

 Métier en contact avec le public

L'offre de restauration est un des piliers du modèle économique des sites de loisirs, d'attractions et de culture. Selon la taille de l'exploitation, plusieurs types d'espaces de restauration peuvent faire partie de l'offre : snack, self, brasserie traditionnelle...

Chaque espace de restauration est géré par un(e) responsable dédié(e), chargé(e) de superviser les opérations et les équipes opérationnelles en assurant le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout en garantissant la satisfaction des visiteurs. Il/Elle est également responsable de la gestion des stocks dans son unité de restauration et de la promotion des offres alimentaires spéciales.

NB : Le/La responsable du point de restauration peut être référent HACCP, certification garantissant l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (en anglais, Hazard Analysis Critical Control Point), obligatoirement détenue par un membre de l'équipe de restauration.

• Principales compétences métiers

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe

Prendre des initiatives et être force de proposition

Faire preuve de flexibilité et d'adaptabilité

Etre à l'écoute des visiteurs et se rendre disponible

Compétences techniques

Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats

Réaliser les ouvertures et fermetures du site

Définir des besoins en approvisionnement

Élaborer, suivre et piloter un budget

Organiser et contrôler l'activité d'équipes selon les priorités et les aléas

Contrôler la réalisation et les coûts d'une prestation

Développer et fidéliser la relation client

Assurer la gestion administrative d'une activité

Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts

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

Manager une équipe

Prévenir et résoudre les conflits en appliquant les consignes de l'entreprise

• Accès à l'emploi

Niveau d'expérience requis

Une expérience préalable de plusieurs années dans la restauration est recommandée pour exercer ce métier.

Formations obligatoires

Pas de formations obligatoires identifiées

Formations appréciées

Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Bac Professionnel Commercialisation et services en restauration

Brevet de technicien supérieur (BTS) Management en hôtellerie-restauration

Mooc disponibles et ressources utiles

 MOOC "Assurez l'accueil des publics", disponible sur OpenClassrooms