

# Directeur(trice) de la restauration

Famille  RESTAURATION

## Autres intitulés

Gérant(e) de restaurant

Exploitant(e) de restaurant

## Code(s) ROME associés

Directeur / Directrice de la restauration

L'offre de restauration est un des piliers du modèle économique des sites de loisirs, d'attractions et des lieux culturels. Selon la taille de l'exploitation, le/la directeur(trice) de la restauration peut être amené(e) à gérer plusieurs types d'espace de restauration : du snack, en passant par le self, jusqu'à la brasserie traditionnelle, voire le restaurant gastronomique.

Le/La directeur(trice) de la restauration assure la bonne gestion et la qualité de l'ensemble des services de restauration, en cohérence avec la stratégie, l'univers et les ambitions du site. Son rôle consiste à planifier, coordonner, superviser, voire développer les activités liées à la restauration. Il/Elle est garant(e) de la gestion et l'optimisation des stocks, du respect des normes de qualité et de sécurité alimentaire tout en maximisant les revenus et en maintenant des standards de service élevés.

Il/Elle peut participer à la conception et au développement de la thématisation des points de restauration, notamment en proposant des menus extraordinaires en accord avec le chef de cuisine ou en proposant des partenariats avec des producteurs locaux pour approvisionner les stocks en circuits-court.

## • Principales compétences métiers

### Savoir-être professionnels

Mobiliser une vision stratégique et d'anticipation

Faire preuve de leadership

Capacité à prendre des décisions

Faire preuve de flexibilité et d'adaptabilité

Cultiver un dialogue ouvert et une approche empathique

### Compétences techniques

Élaborer une stratégie commerciale

Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs de l'ensemble des restaurants en fonction des univers et des thématiques

Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure

Gérer l'entretien des équipements et installations

Superviser et optimiser la gestion des stocks

Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires

Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts

Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation

Assurer la gestion administrative d'une activité

## • Accès à l'emploi

### Niveau d'expérience requis

Une expérience préalable d'au moins dix ans dans les services administratifs de la restauration est recommandée pour exercer ce métier.

### Formations obligatoires

Pas de formations obligatoires identifiées

### Formations appréciées

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

Licence Professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table

Licence Professionnelle Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (fiche nationale)

### Moc disponibles et ressources utiles

 Formation "Management opérationnel"

 France Compétences