**Directeur(trice) de la restauration**

Date de publication :21/02/2025

**Familles de métiers**

Restauration

**Lieux et segments d’activités**

* Parcs d'attractions et parcs aquatiques
* Parcs à thème et parcs ludo-pédagogiques
* Activités intérieures
* Musées et sites culturels
* Patrimoine et sites naturels

**Autres intitulés**

* Gérant(e) de restaurant
* Exploitant(e) de restaurant

**Définition du métier**

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.

**Code ROME**

Directeur / Directrice de la restauration

**Vidéo**

Https://www.youtube.com/watch?v=8-HiGVqUVZo

**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.

**Formation appréciée**

* 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)

**Mooc disponibles et ressources utiles**

* Formation "Management opérationnel"
* France Compétences