# **Responsable de point de restauration**

Date de publication :03/09/2024

## **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**

* Chef(fe) de restaurant
* Gérant(e) de restaurant

## **Définition du métier**

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.

## **Particularités**

* Pic saisonnier
* Métier en contact avec le public

## **Code ROME**

Management d'hôtel restaurant

## **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.

### **Formation appréciée**

* 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