

Espaces de loisirs, d'attractions & culturels

Cartographie des métiers



Agent d'accueil et hôte(sse) de caisse

Autre(s) intitulé(s) :
Hôte(sse) de caisse

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Réaliser l'enregistrement des ventes de produits (vêtements, alimentations, carburants, ...) ou de services (parking, ...)

Principales activités

Réalisation des ventes :

- Accueillir, renseigner et conseiller les clients sur les produits et/ou services
- Effectuer les opérations d'encaissement
- Vérifier la recette de la journée en établissant la situation de caisse
- Renseigner le client sur les services complémentaires à la vente
- Réaliser des retours de produits et procéder à des échanges
- Recueillir les remarques des clients

Organisation de l'espace de vente :

- Préparer la présentation des produits (étiquetage, antivol...)
- Participer à la mise en rayon des produits
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Connaitre et appliquer des techniques de vente
- Connaitre les produits et les attentes clients
- Utiliser des techniques de communication adaptées aux différents publics
- Maîtriser une ou plusieurs langues étrangères
- Connaitre et appliquer des procédures d'encaissement
- Connaitre les règles d'accueil liées à l'accueil du public

Compétences transverses

- Gérer un conflit
- Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP spécialisé en commerce

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **D1505**



Barman / Barmaid

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Préparer des consommations, en assurer le service aux clients et gérer les stocks de boissons dans un bar ou un restaurant

Principales activités

Accueil et relations clients :

Accueillir le client et prendre la commande de boissons
Procéder à l'encaissement des consommations

Organisation du service :

Réaliser des cocktails et boissons à la demande
Adapter le déroulement du service en fonction des contraintes
Débarrasser les tables et le comptoir
Effectuer l'entretien et le nettoyage des équipements du bar et de la salle

Approvisionnement & stockage :

Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
Réceptionner et vérifier les livraisons
Vérifier les équipements et le matériel
Stocker les produits selon les méthodes prescrites dans l'établissement
Participer aux inventaires

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Utiliser des techniques de mémorisation des commandes (plats, boissons)
Utiliser du matériel de bar (machine à café, pompe à bière, ...)
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Compétences transverses

Utiliser des techniques de communication, d'accueil et de conseil adaptées aux différents publics
Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP spécialisé en hôtellerie / restauration
Mention complémentaire d'employé barman

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **G1801**



Boulangier(ère)/Pâtissier(ère)

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Préparer et réaliser des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Production culinaire :

- Réaliser les préparations pour les pains et viennoiseries
- Préparer des bases pour les desserts
- Confectionner les pains et viennoiseries
- Procéder à la cuisson/pré-cuisson des pièces de viennoiserie et défourner les pains
- Réaliser les desserts en tenant compte de la carte réalisée
- Effectuer la décoration des produits
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux
- Proposer de nouvelles recettes

Gestion de la cuisine :

- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
- Suivre et contrôler la qualité des prestations

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Créer de nouvelles recettes
- Maîtriser les fondements liés aux procédures de fabrication de produits de boulangerie
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Travailler en équipe

Compétences transverses

- Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP spécialisé en Boulangerie/Pâtisserie

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **D1102**



Chef(fe) de cuisine

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Définir, mettre en œuvre et superviser les activités culinaires de la cuisine selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les impératifs budgétaires

Principales activités

Production culinaire :

- Participer à l'élaboration du menu et de la carte
- Réaliser les fiches techniques des plats
- Vérifier la qualité des produits
- Superviser la préparation des aliments
- Contrôler et/ou effectuer le dressage des plats
- Suivre et contrôler le bon déroulement du service

Gestion de la cuisine :

- Contribuer à l'élaboration et au suivi du budget
- Sélectionner des fournisseurs/prestataires, négocier les conditions du contrat et contrôler la réalisation de l'intervention, des produits, ...
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
- Suivre et contrôler la qualité des prestations et la satisfaction des clients

Management de ses collaborateurs :

- Etablir le planning du personnel de la cuisine selon les commandes et l'état d'avancement des préparations
- Définir le besoin et recruter ses collaborateurs
- Définir les missions et les objectifs de ses collaborateurs
- Encadrer, coordonner et animer ses collaborateurs
- Evaluer les compétences de ses collaborateurs et assurer leurs entretiens annuels

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Maîtriser les fondements relatifs à l'organisation et production culinaire
- Maîtriser les règles d'hygiène et sécurité alimentaires
- Connaitre les règles de gestion des stocks
- Connaitre et appliquer les techniques de planification

Compétences transverses

- Organiser, encadrer et animer le travail en équipe
- Faire preuve de créativité
- Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, ...

Expérience

5 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **G1601**



Chef(fe) de partie

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Superviser la production culinaire d'un des postes de la cuisine selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Production culinaire :

Préparer le plan de travail
Superviser ou réaliser la préparation et la fabrication des produits culinaires
Réaliser des plats en fonction de la carte et des commandes particulières
Dresser les plats pour le service
Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine

Approvisionnement / stockage :

Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
Réceptionner et vérifier quantitativement et qualitativement les livraisons
Stocker des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement
Participer aux inventaires

Animation des collaborateurs :

Organiser le planning du personnel au poste dédié selon les commandes, l'état d'avancement des préparations
Coordonner et animer des collaborateurs

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Maîtriser les fondements relatifs à l'organisation et production culinaire
Maîtriser les règles d'hygiène et sécurité alimentaires

Compétences transverses

Faire preuve de créativité
Organiser, encadrer et animer le travail en équipe
Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, ...

Expérience

2/3 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **G1602**



Chef(fe) de rang

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Superviser les opérations de service au sein du restaurant selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Organisation et service de restauration :

- Effectuer la mise en place de la salle et dresser les tables pour le service
- Annoncer ou transmettre les commandes en cuisine
- Effectuer le service des plats en salle
- Débarrasser les tables et nettoyer la salle de restaurant

Accueil et relations clients :

- Accueillir le client, l'installer à table et lui présenter la carte
- Conseiller le client dans ses choix de plats et prendre sa commande
- Réaliser et vérifier les opérations d'encaissement

Animation des collaborateurs :

- Organiser le planning du personnel
- Adapter le déroulement du service en fonction des contraintes de la salle et de la cuisine
- Coordonner et animer les collaborateurs

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Utiliser des techniques de communication, d'accueil et de conseil adaptées aux différents publics
- Lire un plan de salle
- Utiliser des techniques de mémorisation des commandes (plats, boissons)
- Maîtriser les règles d'hygiène et sécurité alimentaires

Compétences transverses

- Organiser, encadrer et animer le travail en équipe
- Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP spécialisé en restauration

Expérience

5 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **G1803**



Commis de cuisine

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Production culinaire :

Rassembler tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
Réaliser des travaux préparatoires (épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture des fonds de tarte,...)
Réaliser des préparations de fonds, sauces et mets simples
Surveiller la cuisson des mets
Dresser les plats pour le service
Effectuer le nettoyage et l'entretien du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine

Approvisionnement / stockage :

Réceptionner les matières premières
Stocker des denrées selon les méthodes prescrites dans la structure

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Utiliser différentes techniques de cuisson
Utiliser des techniques de production culinaire
Connaître les modes de conditionnement des aliments
Maîtriser les règles d'hygiène et sécurité alimentaires

Compétences transverses

Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP en cuisine, production culinaire, arts culinaires, art de la table et du service, ...

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **G1602**



Directeur(ric)e restauration

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand
Management



Missions

Organiser et coordonner les activités du/des restaurant(s) selon la politique commerciale de la structure et les normes d'hygiène et de sécurité

Principales activités

Définition et mise en œuvre de la politique restauration :

Décliner la politique commerciale du/des restaurants à partir de celle de la structure
Définir les règles de fonctionnement du/des restaurant(s)
Elaborer les budgets annuels des points de restauration
Evaluer les ressources matérielles et immatérielles nécessaires
Définir et organiser la décoration du/des restaurants
Arbitrer le contenu de la carte et fixer les prix

Gestion et suivi des points de restauration :

Réaliser ou superviser la gestion comptable et administrative du/des restaurants
Elaborer et exploiter des tableaux de bord de suivi de l'activité
Suivre et analyser les résultats d'exploitation
Contrôler les budgets de fonctionnement des points de restauration
Cibler les dysfonctionnements et identifier des actions correctives
Organiser l'approvisionnement en matériels, équipements, fournitures...
Proposer ou définir des travaux d'entretien ou de développement des infrastructures

Management de ses collaborateurs :

Définir le besoin et recruter ses collaborateurs
Définir les missions et les objectifs de ses collaborateurs
Encadrer, coordonner et animer ses collaborateurs
Evaluer les compétences de ses collaborateurs et assurer leurs entretiens annuels

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Connaitre et appliquer la politique commerciale et merchandising de l'entreprise
Connaitre et appliquer des techniques de vente
Maîtriser les fondements liés à la gestion financière

Compétences transverses

Analyser des indicateurs commerciaux
Organiser, encadrer et animer le travail en équipe

Niveau de formation

Bac + 2 spécialisé en Hôtellerie/restauration

Expérience

5/10 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **G1402**



Employé(e) de restauration

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Préparer, assembler des produits, des plats simples chauds ou froids et réaliser des ventes selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Production culinaire :

Préparer des plats simples (salades, sandwichs...)
Cuire ou réchauffer des aliments
Effectuer le nettoyage et l'entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine

Service client :

Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)
Effectuer les opérations d'encaissement

Approvisionnement / stockage :

Organiser la présentation des produits en vitrine ou pour le buffet
Effectuer l'approvisionnement en cours de service
Stocker des denrées selon les méthodes prescrites dans la structure

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Avoir des connaissances de base en cuisine
Maîtriser les règles d'hygiène et sécurité alimentaires
Connaître les modes de conditionnement des aliments

Compétences transverses

Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP spécialisé en restauration
CQP « Employé(e) technique de restauration » / CQP « Employé(e) qualifié(e) de restauration »

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **G1603**



Magasinier(ière), Econome

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Réaliser l'approvisionnement et le suivi des stocks selon des objectifs de rationalisation et de réduction des coûts

Principales activités

Réceptionner et réaliser un contrôle qualitatif et quantitatif des marchandises/produits/équipements

Charger les marchandises/produits/équipements en zone de stockage
Organiser la distribution des marchandises/produits/équipements selon les instructions
Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
Assurer un rôle de vigie sur la qualité des relations avec les fournisseurs, la bonne gestion des stocks, l'application des procédures achat/approvisionnement de la structure
Participer à la réalisation des inventaires

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Suivre les stocks et identifier les besoins en approvisionnement
Connaitre les règles et normes en matière de transports
Connaitre les normes de qualité fournisseurs
Utiliser les logiciels de gestion de stocks
Utiliser les engins de manutention

Compétences transverses

Maîtriser les règles hygiène et sécurité
Travailler en équipe

Niveau de formation

Pas de formation exigée
CACES

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **N1103, G1401**



Maître(sse) d'hôtel

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Coordonner la mise en place des clients au sein du restaurant ainsi que la rotation des tables et superviser le service en salle (organisation, coordination de l'équipe...) selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Accueil et relations clients :

- Prendre les réservations et les commandes
- Recevoir les clients et les accompagner à leur table
- Conseiller et guider le choix du client
- Traiter les réclamations et conflits avec la clientèle
- Suivre le déroulement du service
- Réaliser l'encaissement des clients

Coordination et organisation du service :

- Prendre les réservations et préparer le plan de salle
- Intervenir, soutenir ou remplacer auprès des serveurs pour assurer la fluidité du service
- Coordonner les activités entre la salle et la cuisine
- Assurer l'organisation de la clôture du service

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Utiliser des techniques de communication, d'accueil et de conseil adaptées aux différents publics
- Lire un plan de salle
- Maîtriser une ou plusieurs langues étrangères
- Maîtriser et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Compétences transverses

- Organiser, encadrer et animer le travail en équipe
- Travailler en équipe

Niveau de formation

Bac + 3 spécialisé en hôtellerie/restauration

Expérience

5 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **G1802**



Plongeur(se)

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Assurer le nettoyage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine, la propreté de la cuisine et l'entretien des locaux

Principales activités

Lavage :

Organiser le nettoyage de la vaisselle et du matériel en fonction des contraintes de service
Réceptionner et trier la vaisselle en entrée
Utiliser les différents produits de nettoyage appropriés
Vérifier la propreté de la vaisselle et trier en sortie
Nettoyer et ranger le poste de travail

Réception & stockage des marchandises :

Réceptionner, vérifier et stocker les denrées livrées, les produits lessiviels et le linge
Participer aux inventaires

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Utiliser des appareils électroménagers
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
Connaître et utiliser les produits d'entretien

Compétences transverses

Travailler en équipe

Niveau de formation

Pas de formation exigée

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **G1605**



Préparateur(rice) restauration rapide

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Préparer les produits selon des consignes données et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Préparation des produits/plats :

Effectuer la préparation de plats simples
Cuire ou réchauffer, assembler et assurer la finition du plat
Présenter les produits aux endroits prévus
Nettoyer et entretenir le matériel et les équipements de la cuisine et de la salle

Relation client :

Accueillir le client
Informer le client sur la composition des produits
Effectuer les opérations d'encaissement

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
Utiliser des techniques de communication, d'accueil et de conseil adaptées aux différents publics
Maîtriser les modes de cuisson
Connaitre et appliquer des techniques de dressage des plats

Compétences transverses

Travailler en équipe

Niveau de formation

Pas de formation exigée
CQP opérateur restauration rapide

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **G1603**



Réceptionniste

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Accueillir et renseigner les clients sur les informations nécessaires au bon déroulement de leur repas / séjour

Principales activités

Accueil des clients :

- Accueillir les clients lors de leur arrivée
- Réaliser les modalités administratives liées au séjour des clients
- Répondre aux diverses demandes de la clientèle
- Proposer différents services aux clients (réservation de spectacles, offre sur le parc...)
- Gérer et clôturer des comptes clients
- Traiter les litiges ou problèmes pouvant survenir avec la clientèle

Gestion du planning :

- Renseigner les clients sur les disponibilités de l'établissement
- Effectuer les réservations
- Contrôler l'état de remplissage de l'établissement
- Indiquer aux personnels les chambres à préparer
- Clôturer la caisse et identifier les comptes débiteurs
- Renseigner les tableaux de bord d'activité et éditer les rapports statistiques journaliers

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Connaître et appliquer de la politique commerciale de l'entreprise
- Maitriser les règles de sécurité des biens et des personnes
- Utiliser des logiciels de réservation et de facturation

Compétences transverses

- Utiliser des techniques de communication, d'accueil et de conseil adaptées aux différents publics
- Maitriser une ou plusieurs langues étrangères
- Gérer un conflit
- Travailler en équipe

Niveau de formation

Bac + 2 spécialisé en hôtellerie/restauration

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **G1703**



Responsable boutique

Autre(s) intitulé(s) :

Responsable de magasin
Gérant de magasin
Responsable de succursale
Responsable de point de vente



Famille(s) de métiers :

Restauration et service marchand
Management

Missions

Organiser l'activité de la boutique et assurer son développement dans le respect de la politique commerciale de la structure

Principales activités

Animation commerciale :

Organiser l'accueil de la clientèle et participer à la vente
Organiser l'espace commercial en valorisant les produits
Organiser la mise en place d'opérations commerciales
Relayer les plans d'actions commerciaux auprès de son équipe
Effectuer une veille concurrentielle régulière

Gestion et exploitation courante :

Réaliser les ouvertures et fermetures du point de vente
Veiller à la maintenance générale du point de vente et à son entretien
Organiser et préparer les inventaires, contrôler le niveau des stocks
Organiser les réassorts en fonction des ventes et des livraisons

Gestion administrative et reporting :

Effectuer la gestion administrative du magasin (passation des commandes, fournitures...)
Organiser les plannings et adapter le temps de travail selon les saisons
Effectuer le contrôle des mouvements de caisse et les remises de recettes en banque
Suivre et analyser les résultats et les indicateurs commerciaux et assurer le reporting auprès de sa hiérarchie

Management de ses collaborateurs :

Définir le besoin et recruter ses collaborateurs
Définir les missions et les objectifs de ses collaborateurs
Encadrer, coordonner et animer ses collaborateurs
Evaluer les compétences de ses collaborateurs et assurer leurs entretiens annuels

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Maîtriser et appliquer des méthodes de vente en magasin
Connaître des produits et des attentes client
Connaître et appliquer la politique commerciale et merchandising de l'entreprise
Connaître et positionner la concurrence sur la zone de chalandise
Analyser des indicateurs commerciaux

Compétences transverses

Organiser, encadrer et animer le travail en équipe

Niveau de formation

Bac + 2 spécialisé en commerce

Expérience

5 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **D1301**



Responsable caisse centrale

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand
Management
Métiers administratifs



Missions

Organiser les activités des agents d'accueil et hôte(sse)s de caisse dans le respect de la politique commerciale de la structure

Principales activités

Gestion et exploitation des caisses :

- Organiser les plannings et adapter le temps de travail selon les saisons
- Gérer le fichier des articles et actualiser l'information-prix en magasin
- Fournir la monnaie aux collaborateurs
- Contrôler les fonds de caisse des collaborateurs
- Régler les éventuels litiges avec la clientèle
- Contrôler le fonctionnement du matériel

Gestion administrative et reporting des caisses :

- Effectuer des prélèvements réguliers de caisse
- Effectuer le contrôle des mouvements de caisse et les remises de recettes en banque
- Suivre et analyser les résultats et les indicateurs commerciaux et assurer le reporting auprès de sa hiérarchie

Management de ses collaborateurs :

- Définir le besoin et recruter ses collaborateurs
- Répartir, planifier et contrôler le travail des hôtes de caisse
- Evaluer les compétences de ses collaborateurs et assurer leurs entretiens annuels
- Former son personnel à l'utilisation des caisses

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Maîtriser et appliquer les méthodes de vente en magasin (dont procédures encaissement / décaissement)
Connaitre et suivre la politique commerciale de l'entreprise
Analyser des indicateurs commerciaux
Connaitre les fondements liés à la gestion financière

Compétences transverses

Organiser, encadrer et animer le travail en équipe

Niveau de formation

Bac spécialisé en commerce

Expérience

5 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **D1508**



Responsable restauration

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand
Management



Missions

Coordonner le fonctionnement du restaurant (fréquentation, rentabilité, etc.) selon la politique commerciale de la structure et les normes d'hygiène et de sécurité

Principales activités

Développement commercial du restaurant :

- Définir ou participer à la définition du plan d'action commercial du restaurant
- Relayer le plan d'action commercial auprès de son équipe
- Définir l'implantation du mobilier
- Organiser des événements

Gestion administrative et reporting :

- Effectuer la gestion administrative du restaurant (passation des commandes, fournitures...)
- Effectuer le contrôle des mouvements de caisse et les remises de recettes en banque
- Suivre et analyser les résultats et les indicateurs commerciaux et assurer le reporting auprès de sa hiérarchie

Gestion et exploitation du restaurant :

- Réaliser les ouvertures et fermetures du restaurant
- Veiller à la maintenance générale et à l'entretien du restaurant
- Planifier et contrôler la gestion des stocks
- Organiser et préparer les inventaires
- Contrôler le règlement des factures
- Tenir la comptabilité du restaurant
- Coordonner les activités entre la cuisine et la salle
- Recueillir les remarques de la clientèle

Management de ses collaborateurs :

- Définir le besoin et recruter ses collaborateurs
- Définir les missions et les objectifs de ses collaborateurs
- Organiser les plannings et adapter le temps de travail selon les saisons
- Encadrer, coordonner et animer ses collaborateurs
- Evaluer les compétences de ses collaborateurs et assurer leurs entretiens annuels
- Définir, suivre et optimiser un budget

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Connaître les besoins de la clientèle et ses caractéristiques
- Avoir des culinaires
- Avoir des connaissances en comptabilité et gestion
- Avoir des connaissances relatives à la communication et au marketing
- Connaître le marché

Compétences transverses

- Maîtriser les règles hygiène, de sécurité et de qualité
- Organiser, encadrer et animer le travail en équipe
- Analyser des indicateurs commerciaux

Niveau de formation

Bac + 2 spécialisé en hôtellerie/restauration

Expérience

5 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **G1401**



Responsable service marchand

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Organiser l'activité du service et assurer son développement dans le respect de la politique commerciale de la structure

Principales activités

Organisation et développement de l'espace :

- Organiser l'accueil de la clientèle
- Organiser l'approvisionnement et la présentation des produits
- Développer des opérations commerciales
- Effectuer une veille concurrentielle régulière

Gestion administrative et reporting :

- Effectuer la gestion administrative du service (passation des commandes, fournitures...)
- Organiser les plannings et adapter le temps de travail selon les saisons
- Effectuer le contrôle des mouvements de caisse et les remises de recettes en banque
- Suivre et analyser les résultats et les indicateurs commerciaux et assurer le reporting auprès de sa hiérarchie

Gestion et exploitation courante :

- Réaliser les ouvertures et fermetures du point de vente
- Veiller à la maintenance générale du point de vente et à son entretien
- Organiser, préparer les inventaires et contrôler le niveau des stocks
- Organiser les réassorts en fonction des ventes et des livraisons
- Suivre et optimiser un budget de fonctionnement

Management de ses collaborateurs :

- Définir le besoin et recruter ses collaborateurs
- Définir les missions et les objectifs de ses collaborateurs
- Encadrer, coordonner et animer ses collaborateurs
- Evaluer les compétences de ses collaborateurs et assurer leurs entretiens annuels

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Maîtriser les techniques de vente
- Connaitre des produits et identifier les attentes client
- Connaitre et appliquer la politique commerciale et merchandising de l'entreprise
- Connaitre de la concurrence sur la zone de chalandise

Compétences transverses

- Organiser, encadrer et animer le travail en équipe
- Analyser des indicateurs commerciaux

Niveau de formation

Bac + 2 spécialisé en commerce

Expérience

5 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **D1506**



Serveur(se)

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Accueillir et servir la clientèle d'un établissement. Sur le périmètre attribué, être également garant de la propreté de la salle de restaurant et du déroulé du service pour ses tables.

Principales activités

Accueil et relations clients :

- Accueillir et accompagner les clients
- Conseiller et guider le choix des clients
- Réaliser et vérifier les opérations d'encaissement

Organisation du service :

- Effectuer la mise en place de la salle et de l'office et dresser les tables pour le service
- Annoncer ou transmettre les commandes en cuisine
- Adapter le déroulement du service en fonction des contraintes simultanées de la salle et de la cuisine
- Débarrasser et dresser les tables
- Contrôler son fond de caisse

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Lire un plan de salle
- Utiliser les techniques de communication, d'accueil et de conseil adaptées aux différents publics
- Utiliser les techniques de mémorisation des commandes (plats, boissons)
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Compétences transverses

- Travailler en équipe

Niveau de formation

Bac pro spécialisé en restauration

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **G1803**



Vendeur(se) boutique/Ambulant

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Accueillir les clients et réaliser des ventes de produits en respectant la politique commerciale de la structure

Principales activités

Réalisation des ventes :

- Accueillir, orienter et conseiller le client
- Faire des démonstrations de fonctionnement des produits
- Effectuer les opérations d'encaissement
- Renseigner le client sur les services complémentaires à la vente
- Réaliser des retours de produits et procéder à des échanges
- Vérifier la recette de la journée en établissant la situation de caisse

Organisation de l'espace de vente :

- Préparer la présentation des produits (étiquetage, antivol...)
- Faire le réassort des produits sur les présentoirs
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Connaitre et appliquer des techniques de vente
- Utiliser des techniques de communication et d'accueil adaptées aux différents publics
- Connaitre les produits et es attentes clients
- Maîtriser une ou plusieurs langues étrangères
- Maîtriser les règles de sécurité liées à l'activité

Compétences transverses

- Gérer un conflit
- Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP spécialisé en commerce

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : D1211, D1214, D1106, G1603