

Espaces de loisirs, d'attractions & culturels

Cartographie des métiers



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

Connaitre 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
Connaitre 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**