

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

Appellations principales : Directeur de la restauration – Directeur de restaurant – Gérant de restaurant.

Appellations spécifiques : Manageur de restaurant.

Fiche n°17

Fonction : Direction

Groupe sectoriel :

Hébergement/Restauration

Région Bretagne

Définition

Encadre, coordonne et contrôle l'ensemble du personnel et les différents services liés à la restauration (salle, cuisine, cave, office...). Recrute, forme et anime le personnel, définit les règles de fonctionnement. Organise et développe l'activité du restaurant sous le contrôle d'une direction générale ou d'un conseil d'administration. Est responsable de l'agencement des locaux et des conditions d'accueil des clients. Fixe et met en œuvre la politique budgétaire et commerciale de l'établissement (prix de revient, budget prévisionnel, tarifs...). Supervise l'élaboration des menus et des cartes. Peut, dans certains établissements, remplacer ponctuellement le directeur général de l'établissement.

Conditions générales d'exercice

L'emploi/métier s'effectue en relation avec la clientèle. La fonction d'encadrement implique de nombreuses allées et venues dans tout l'établissement. Les horaires sont irréguliers. Les dimanches et jours fériés sont ouverts. Le travail peut être saisonnier ou plus soutenu à certaines périodes de l'année (fêtes, vacances...). Les relations fréquentes avec les fournisseurs peuvent occasionner des déplacements.

Formation et expérience

Cet emploi/métier est généralement accessible aux professionnels ayant une expérience confirmée dans la restauration (chefs de cuisine ou maîtres d'hôtel). De plus, une formation initiale de niveau III (BTS...) favorise l'accès à l'emploi/métier. Dans le secteur public, l'emploi/métier est accessible par concours sous certaines conditions de recrutement et de niveau de formation.

COMPETENCES COMMUNES

Compétences techniques de base :

- Encadrer, organiser et répartir le travail au sein du personnel.
- Recruter et former le personnel.
- Coordonner et contrôler le fonctionnement des différents services (salle, cuisine,...).
- Superviser la préparation matérielle du service et l'élaboration des menus et des cartes.
- Elaborer les budgets prévisionnels.
- Fixer la politique commerciale.
- Connaître et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Définir la politique de communication interne et externe.

Compétences associées :

- Maîtriser plusieurs langues étrangères (l'anglais en particulier).
- Connaître les habitudes des différents types de clientèle.
- Utiliser les logiciels de gestion budgétaire et de gestion de stocks.
- Informer la clientèle sur l'environnement touristique local et régional.
- Disposer de bonnes connaissances alimentaires et œnologiques.

Capacités liées à l'emploi :

L'emploi requiert d'être capable de :

- Etablir et entretenir des relations commerciales
- Négocier avec des interlocuteurs de haut niveau.
- Analyser des situations et synthétiser des informations.
- Effectuer des prévisions rigoureuses et maîtriser leur évolution.
- Prendre des initiatives et décisions rapides.
- Véhiculer une bonne image de l'entreprise.
- Faire preuve d'autorité.
- Organiser rationnellement son travail.
- Etre à l'écoute des besoins des clientèles et anticiper leur évolution.
- Animer et motiver le personnel.
- Faire preuve de psychologie et de diplomatie.

SPECIFICITES

Activités spécifiques :

Activités exercées :

- Remplacement du directeur général.
- Gestion administrative, financière et commerciale de l'établissement.

Lieu d'exercice de l'activité :

- Restauration commerciale (gastronomique, rapide, mobile (bateau, train ...), etc...

Conditions de travail :

- Travail possible le dimanche et les jours fériés.
- Déplacements.
- Travail de nuit possible.

Exigences

- Polyvalence
- Adaptabilité
- Prestance
- Disponibilité
- Mobilité
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Bonne résistance physique et nerveuse
- Suivi de l'évolution des techniques et des réglementations.

Fiche n°17 bis**Emploi/métier concerné** : Directeur de la restauration**Fonction** : Direction**Cadre réglementaire régissant la profession :**

Les différentes conventions collectives applicables :

- Convention collective nationale des Hôtels, Cafés, Restaurants, avril 97.
- Convention collective nationale Hôtellerie de Plein Air, janvier 94.

Organisation de la profession au plan régional :

Les principales organisations d'employeurs :

- **Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière**
- **Confédération Française des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers, Discothèques.**

La Fédération de l'Industrie Hôtelière de Bretagne est composée de 6 syndicats hôteliers bretons : l'Hôtellerie du Finistère, la Fédération Départementale de l'Industrie Hôtelière des Côtes d'Armor, le Syndicat de l'Hôtellerie de la Côte d'Emeraude, la Chambre Syndicale de l'Industrie Hôtelière d'Ille-et-Vilaine, le Syndicat Patronal de l'Hôtellerie du Morbihan et la Maison de l'Hôtellerie.

Union Bretonne de l'Hôtellerie de Plein Air relayée par 4 syndicats Départementaux de l'Hôtellerie de Plein Air (Finistère, Morbihan, Côtes d'Armor, Ille-et-Vilaine).

Définition de l'emploi/ métier : cf fiche n°17**Compétences et qualifications requises pour exercer l'emploi/métier** : cf fiche n°17**Etat des lieux de la profession et perspectives d'évolution****Situation actuelle du marché du travail :**Principaux employeurs : établissements de restauration commerciale (gastronomique, rapide, ...).Offre/Demande d'emploi : D>ONombre de professionnels en exercice : ?**Entraves à l'exercice et au développement de la profession :**

- Peu de chaînes de restaurants implantées en Bretagne.

Opportunités de développement :

- Le développement des chaînes de restauration en périphérie des villes et en centre ville.
- Le développement de la restauration à thème.

Compétences requises et évolution :**Capacités techniques de base :**

- Gestion administrative, financière et commerciale de l'établissement (fixation des prix, élaboration de budgets prévisionnels, définition de la politique commerciale,...).
- Encadrement, coordination, contrôle de l'ensemble du personnel. Recrutement et formation.
- Contrôle de la préparation matérielle du service et de l'élaboration des menus et cartes.
- Définition de la politique de communication (interne et externe).

Capacités associées :

- Maîtrise de plusieurs langues étrangères (l'anglais en particulier) et des logiciels de gestion (budget et stocks).
- Connaissance des différents types de clientèle et de l'environnement touristique local et régional.
- Connaissances culinaires et œnologiques.

Savoir-être et autres qualités requises : capacités d'adaptation et de négociation, capacités d'écoute et d'anticipation, esprit d'analyse et de synthèse, capacité à faire des prévisions, aptitude aux relations commerciales, sens de l'organisation, capacité d'initiative et de décision, capacité à animer et motiver le personnel, autorité et prestance, polyvalence, psychologie et diplomatie, bonne résistance physique (et nerveuse), disponibilité et mobilité.

Autres exigences : suivi de l'évolution des techniques et des réglementations en matière de restauration et respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Evolution :

- Les capacités de gestion et d'organisation jugées nécessaires à l'exercice de l'emploi/métier seront probablement renforcées (dans les domaines administratif, financier, commercial et celui des ressources humaines,...).
- Une très forte capacité d'anticipation et d'adaptation sera indispensable de même que des qualités relationnelles (envers la clientèle et le personnel).

Evolution des qualifications exigées :

Cet emploi/métier devrait rester accessible de préférence avec une formation initiale de niveau III (BTS...) complétée par une expérience confirmée dans la restauration.

Emergence de nouveaux métiers (ou de nouvelles pratiques professionnelles) :

/