

Autres dénominations : Exploitant en restauration / Exploitante en restauration • Manager de restaurant • Responsable de point de restauration

Présentation du métier

Le directeur de restaurant / La directrice de restaurant conçoit et organise la prestation restauration et les services à la clientèle associés. Il / Elle gère l'établissement et en assure la rentabilité; développe une politique commerciale ; conçoit et prend en charge le management et l'animation des équipes.

Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac+2 (BTS, DUT) à Master (Master professionnel, diplôme d'école de commerce, ...) en hôtellerie, restauration, commerce ou gestion, complété par une expérience professionnelle dans ces secteurs.

Il est également accessible avec un CAP/ BEP complété par une expérience professionnelle en hôtellerie ou en restauration pour les structures de petite taille.

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

Compétences professionnelles

- Accueillir, orienter une personne
- Animer, coordonner une équipe
- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité
- Chiffrage/calcul de coût
- Contrôler le travail réalisé par d'autres personnes
- Définir la politique commerciale de l'entreprise
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Normes d'exploitation hôtelière
- Piloter les activités d'un service, d'une structure
- Présenter et valoriser un produit ou un service
- Recruter et intégrer une personne, mettre à disposition du personnel
- Règles et consignes de sécurité
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Transmettre et faire respecter les règles et les procédures
- Utiliser un logiciel de gestion hôtelière

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve d'engagement
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Gérer son stress
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1402 - Management d'hôtel-restaurant](#).