RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Directeur / Directrice de restaurant

De la gestion des stocks et des fournisseurs, en passant par la gestion du personnel et la gestion financière, le directeur ou la directrice de restaurant joue un rôle central pour faire de son établissement un lieu rentable et apprécié de la clientèle.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **bac + 2**

Salaire débutant : **2250 €**

Statuts : **Indépendant, Statut salarié**

Synonymes : Directeur / directrice de la restauration, Exploitant / exploitante de restaurant, Gérant / gérante de restaurant, Responsable de restaurant, Responsable de restauration dans les collectivités, Restaurateur / restauratrice

Secteur professionnel : Hôtellerie - restauration

Centres d'intérêt : J'aime diriger, J'aime organiser, planifier, J'aime cuisiner



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

Gérer les stocks

En relation avec le ou la chef/fe de cuisine, le directeur ou la directrice de restaurant décide des plats proposés, s'assure que les ingrédients nécessaires sont disponibles en cuisine, en évitant les ruptures de stock ou les excès. Il ou elle négocie avec les fournisseurs (légumes, fruits, viande, de poisson...) pour s'approvisionner en produits de qualité, à un prix compétitif.

Gérer les ressources humaines

La gestion du personnel est aussi de son ressort. Ainsi, il ou elle recrute les employés (permanents ou saisonniers), les responsables opérationnels, les encadre et organise leur planning. Il ou elle suit les objectifs fixés en s'assurant que chacun/e connaît bien ses tâches et les exécute avec professionnalisme, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il ou elle organise ou participe à des sessions de formation (notamment dans les chaînes de restauration) pour améliorer le service en salle et en cuisine.

Gérer le suivi financier

La gestion financière d'un restaurant est cruciale. Le directeur ou la directrice analyse le marché et la concurrence au niveau local, analyse les ventes et les dépenses, examine le chiffre d'affaires, valide et gère les recettes et assure le suivi budgétaire prévisionnel. Il ou elle met en place, avec l'appui de ses collaborateurs, des stratégies pour augmenter la rentabilité de l'établissement, en évaluant l'impact de ces actions sur les ventes. Par exemple, en lançant une promotion spéciale pour attirer davantage de clients pendant les heures creuses, ou en ajustant les prix du menu en fonction des coûts des ingrédients.

Développer l'activité

Le directeur ou la directrice de restaurant doit s'assurer que les prestations proposées sont conformes aux attentes des clients. Par exemple, il ou elle doit veiller à ce que le restaurant respecte toutes les normes (de qualité, d'hygiène et de sécurité), en effectuant des contrôles réguliers de la cuisine et des installations. Son sens des relations publiques lui permet également de faire connaître son établissement et de développer une nouvelle clientèle. Il ou elle peut aussi développer l'organisation de réceptions. Cela passe par l'accueil des groupes à leur arrivée, la coordination du travail de la cuisine et de la salle, le recrutement et le suivi d'extras, la mise en place d'une décoration dédiée, etc.

Compétences requises

Goût pour les chiffres

Le directeur ou la directrice de restaurant sait faire preuve d'autonomie et prendre des initiatives. Rigoureux/euse, pédagogue, il ou elle a également un fort sens commercial et des compétences en comptabilité, gestion, économie, *marketing* (mercatique) pour mener des études de marché, analyser les comptes, suivre des indicateurs financiers...

Charisme

Dynamique, doté/e d'une forte personnalité, à l'aise pour communiquer et gérer les relations humaines, le directeur ou la directrice de restaurant maîtrise les techniques de management et de recrutement, sait motiver son équipe, en cuisine comme en salle. Il ou elle connaît le droit du travail ainsi que les normes d'hygiène, de qualité des produits et de sécurité des personnes et des biens.

Culture culinaire et langue(s) étrangère(s)

En fonction du type d'établissement et de sa taille, une bonne culture professionnelle en cuisine et en œnologie, ainsi que la maîtrise d'au moins une langue étrangère (notamment l'anglais) sont recommandées.

Où l'exercer ?

Sous différents statuts

Le directeur ou la directrice de restaurant peut exercer en tant qu'indépendant/e. Dans ce cas, il ou elle finance son établissement, lui donne un style propre, et peut parfois en être le ou la chef/fe de cuisine. En gérance ou en tant que franchisé/e d'une chaîne de restauration, il ou elle applique la politique définie par la direction générale de la société (en termes d'organisation du travail, de normes d'hygiène ou de qualité des produits, de prix...), fait des suivis et des rapports réguliers à sa hiérarchie. Enfin, il ou elle peut être salarié/e.

En équipe

Le directeur ou la directrice de restaurant est entouré/e d'une équipe, plus ou moins étoffée selon la taille de l'établissement géré. Il ou elle entretient des relations étroites avec le ou la chef/fe de cuisine pour définir la carte des plats, notamment. À l'extérieur, il ou elle négocie avec les fournisseurs.

Emploi du temps flexible

Les horaires peuvent varier en fonction du statut du directeur ou de la directrice, de la taille du restaurant, des besoins (service du matin, du midi et/ou du soir), des jours de

la semaine (plus d'activité en fin de semaine) et de la période de l'année. Dans les zones touristiques, l'activité peut être particulièrement intense en saison.

Les études

Après le bac

2 ans d'études pour obtenir le BTS management en hôtellerie restauration options : A management d'unité de restauration ; B management d'unité de production culinaire, éventuellement complété par une licence professionnelle (1 an après un bac + 2) métiers des arts culinaires et des arts de la table ou organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration. 3 ans pour obtenir un diplôme d'école de commerce ou d'école spécialisée.

bac + 2

→ BTS management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration

→ BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

bac + 3

→ Diplôme en management international des arts culinaires

→ Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table

→ Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

→ Management dans l'hôtellerie restauration

bac + 5

→ MSc Culinary Leadership and Innovation

→ Responsable de gestion et développement d'établissement dans le secteur de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration

Emploi et secteur

Différents types d'établissements

La fonction de direction peut s'exercer dans les restaurants traditionnels, les établissements de restauration rapide, de restauration collective, les cafétérias, etc.

Évolutions réelles

En hôtellerie de chaîne, un directeur ou une directrice peut devenir directeur ou directrice de la restauration, et être responsable de tous les services de restauration : restaurant gastronomique, service des banquets, des bars... Il est également possible de bifurquer vers des fonctions commerciales (pour négocier des contrats avec les fournisseurs, développer des franchises...) ou axées sur la qualité. En restauration rapide ou à thème, self, cafétéria... il est possible de diriger plusieurs restaurants. Dans tous les cas, en fonction de son expérience et de ses projets personnels, il est possible de devenir indépendant/e en achetant son propre restaurant.

Secteur

Hôtellerie - Restauration

Salaire du débutant *

À partir de 2250 euros brut par mois, auxquels s'ajoutent souvent un intéressement ou bonus, proposé en fonction des résultats.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Site d'information sur les métiers et les formations du secteur hôtellerie-restauration.

Site de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications de l'Opco (opérateur de compétences) Akto, présentant des fiches-métiers, des statistiques, les tendances du secteur.

Informations sur les formations, l'emploi, les métiers et salaires, offres d'emplois...

Librairie



PARCOURS

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Paru le 12/12/2022
Broché • 12,00 €
PDF • 8,00 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations

Paru le 27/07/2021
Broché • 4,90 €
PDF • 0,00 €

Centres d'intérêt

Autres métiers à découvrir

- Directeur d'hôtel
- Manager opérationnel en restauration rapide
- Gérant de restauration collective
- Employé de restaurant (restauration collective)
- Employé polyvalent en restauration rapide