



Gérant / Gérante de restauration collective

Le gérant de restauration collective veille sur la préparation de plusieurs centaines de repas quotidiens, que ce soit pour une école, un hôpital ou une entreprise. Chef d'équipe et gestionnaire, son travail varie selon la taille de son restaurant.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1890 €**

Statut : **Statut salarié**

Synonymes : Économe en restauration collective, Intendant / intendante de restauration collective

Secteur professionnel : Hôtellerie - restauration

Centres d'intérêt : J'aime être aux commandes, J'aime organiser, gérer



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

Veiller au goût et aux coûts

Selon les cas, le gérant peut être impliqué dans l'élaboration des menus proposés. Il doit veiller à la fois à l'équilibre nutritionnel et à la maîtrise des coûts en suivant un cahier des charges précis, élaboré par le groupe qui l'emploie. Gestionnaire des consommations, il passe et suit les commandes de matières premières, fait l'inventaire des stocks, etc. Il suit cela de près car, lorsque l'on prépare des centaines voire des milliers de repas par jour, une erreur dans les quantités peut représenter beaucoup d'argent !

Encadrer une équipe

Le gérant encadre les employés de restauration. Selon la taille du restaurant, il peut s'agir de plusieurs dizaines d'employés pour lesquels il doit faire les plannings de travail, gérer les vacances, etc. Il est aussi parfois chargé du recrutement et de la formation des nouvelles recrues.

Respecter qualité et sécurité

S'il doit maîtriser les coûts et les objectifs de son employeur, le gérant doit également veiller à la satisfaction de ses clients. Il veille à faire évoluer sa carte et à rendre le restaurant accueillant. Il est en outre intransigeant sur l'hygiène et la sécurité qu'il veille à faire respecter par son équipe en toutes circonstances.

Compétences requises

Polyvalent et dynamique

Dynamique, le gérant de restauration collective doit être efficace et présent sur tous les fronts : gestion, accompagnement de l'équipe, relation clients, etc. Il allie connaissances culinaires et qualités de gestionnaire, car la maîtrise des coûts est une grosse composante de son travail. Par ailleurs, il connaît et fait respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité au sein de la cuisine et du restaurant.

Diplomate et ferme

Totalement autonome sur son site, le gérant doit toutefois rendre des comptes régulièrement à son chef d'exploitation. Pour cela, il tient à jour des tableaux de bord précis qui lui permettent de suivre son chiffre d'affaires, les dépenses, les commandes, etc. Responsable d'une équipe qui peut compter plusieurs dizaines de personnes, il fait preuve de diplomatie et de fermeté et sait insuffler l'esprit d'équipe.

À l'écoute de la clientèle

Très attentif à satisfaire la clientèle, le gérant possède un vrai sens du service et des qualités relationnelles. Loin de se contenter d'une "restauration de masse", sa cuisine met l'accent sur les saveurs, la tradition, une certaine part de créativité... tout en respectant un budget, parfois très serré. À l'écoute des clients, il anticipe leurs besoins, propose des repas à thèmes, etc.

Où l'exercer ?

Dans divers lieux d'exercice...

Souvent employé par un grand nom de la restauration collective (Sodexo, Elios, Eurest, Sogeres, Scolarest, Dupont restauration...), le gérant peut travailler pour un hôpital, un établissement scolaire, une maison de retraite, une grande entreprise possédant ses propres cuisines, l'armée, un aéroport, une gare... Bref, partout où les repas se comptent par centaines ou par milliers.

Avec des horaires réguliers...

En règle générale, le gérant de restauration collective bénéficie des 35 heures hebdomadaires. Au contraire du secteur de la restauration classique, il ne travaille ni le week-end ni le soir, sauf dans les hôpitaux et les maisons de retraite où il doit être présent un week-end sur 2.

Des tâches variées

Le gérant de restauration collective est polyvalent et doit gérer les imprévus au fur et à mesure qu'ils se présentent. Dans les petites structures, il peut également participer à la confection des repas, il est alors chef-gérant et partage son temps entre les cuisines et le bureau pour la partie gestion. Le gérant est en relation avec de nombreux interlocuteurs : chef de cuisine et employés, directeur d'établissement, fournisseurs, clients, etc.

Les études

Après la 3^e

2 ans pour préparer le CAP cuisine.

3 ans pour préparer le bac professionnel métiers de la restauration option B métiers de la cuisine ; métiers de la restauration option A métiers du service et de la relation clients.

Après le bac

2 ans pour préparer le BTS management en hôtellerie restauration, option B : management d'unité de production culinaire.

3 ans pour préparer la licence professionnelle management en restauration collective et commerciale ; organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration.

CAP ou équivalent

→ [CAP cuisine](#)

bac ou équivalent

→ [Bac pro commercialisation et services en restauration](#)

→ [Bac pro cuisine](#)

bac + 2

→ [BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire](#)

bac + 3

→ [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](#)

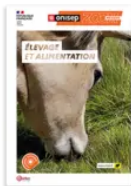
Emploi et secteur

Des postes dans le privé et le public

De nombreux postes sont à pourvoir chaque année dans le secteur de la restauration collective qui compte 90 000 salariés et recrute entre 2 000 et 3 000 personnes par an. Les emplois se trouvent dans les groupes privés (Sodexo, Elios...) qui occupent une grande part du marché, des entreprises de taille plus modeste et la fonction publique (hôpitaux, établissements scolaires...). Les postes dans le secteur public sont souvent accessibles après un concours de la fonction publique.

De la cuisine à la gestion

Les débutants commencent généralement par gérer un petit établissement puis, après avoir fait leurs preuves, peuvent évoluer vers un gros restaurant d'entreprise, plus important en terme de chiffre d'affaires et de fréquentation. Il peut aussi devenir chef



Paru le 12/03/2021

Broché • 4,90 € ↗



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations

Paru le 27/07/2021

Broché • 4,90 € ↗

Centres d'intérêt

[J'aime être aux commandes →](#)

[J'aime organiser, gérer →](#)

Autres métiers à découvrir

Directeur de restaurant

Manager opérationnel en restauration
rapide

Employé de restaurant (restauration
collective)

Employé polyvalent en restauration
rapide

Commis de cuisine