RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Gérant / Gérante de restauration collective

Le gérant ou la gérante de restauration collective veille sur la préparation de plusieurs centaines de repas quotidiens, que ce soit pour une école, un hôpital ou une entreprise. A la tête d'un 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 diriger, J'aime organiser, planifier, J'aime cuisiner



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

Veiller au goût et aux coûts

Selon les cas, le gérant ou la gérante peut être impliqué/e dans l'élaboration des menus proposés. Il ou elle 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 ou elle passe et suit les commandes de matières premières, fait l'inventaire des stocks, etc. Il ou elle 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 ou la gérante encadre les employés de restauration. Selon la taille du restaurant, il peut s'agir de plusieurs dizaines d'employés pour lesquels il faut faire les plannings de travail, gérer les vacances, etc. Il ou elle est aussi parfois chargé/e du recrutement et de la formation des nouvelles recrues.

Respecter qualité et sécurité

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

Compétences requises

Polyvalence et dynamisme

Dynamique, le gérant ou la gérante de restauration collective doit être efficace et présent/e sur tous les fronts : gestion, accompagnement de l'équipe, relation clients, etc. Il ou elle allie connaissances culinaires et qualités de gestionnaire, car la maîtrise des coûts est une grosse composante de son travail. Par ailleurs, il ou elle 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 ou la gérante doit toutefois rendre des comptes régulièrement à son chef ou sa cheffe d'exploitation. Pour cela, il ou elle 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 ou elle fait preuve de diplomatie et de fermeté et sait insuffler l'esprit d'équipe.

À l'écoute de la clientèle

Très attentif/ve à satisfaire la clientèle, le gérant ou la gérante 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 ou elle anticipe leurs besoins, propose des repas à thèmes, etc.

Où l'exercer ?

Dans divers lieux d'exercice...

Souvent employé/e par un grand nom de la restauration collective (Sodexo, Elior, Eurest, Sogeres, Scolarest, Dupont restauration...), le gérant ou la gérante 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 ou la gérante de restauration collective bénéficie des 35 heures hebdomadaires. Au contraire du secteur de la restauration classique, il ou elle ne travaille ni le week-end ni le soir, sauf dans les hôpitaux et les maisons de retraite où il faut être présent un week-end sur 2.

Des tâches variées

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

Les études

Après la 3e

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 métiers de la restauration option A métiers du service et de la relation clients

→ Bac pro métiers de la restauration option B métiers de la 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, Elior...) 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. Ils peuvent aussi devenir chef / cheffe d'exploitation (appelé aussi chef / cheffe de secteur) et gérer jusqu'à plus d'une dizaine de sites dans un zone géographique donnée, par exemple.

Débutants acceptés

La demande étant forte dans la restauration collective, les grands groupes donnent de véritables perspectives de carrière aux débutants qu'ils peuvent également former. Il faut s'attendre à commencer au bas de l'échelle avant de progresser.

Secteur

Hôtellerie - Restauration

Salaire du débutant *

À partir de 1890 euros brut par mois.

* 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.

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

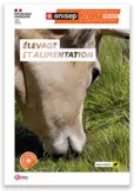
Librairie



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'élevage et de l'alimentation

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 €
PDF • 0,00 €

Centres d'intérêt

J'aime diriger →

J'aime organiser, planifier →

J'aime cuisiner →

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