

Directeur de restaurant

DESCRIPTION DU MÉTIER :

Le directeur de restaurant est responsable de la gestion et du bon fonctionnement d'un restaurant. Il doit garantir la qualité du service, la satisfaction de la clientèle et la rentabilité de l'établissement. Ses principales missions sont les suivantes :

- Définir la stratégie commerciale du restaurant
- Élaborer les menus et les cartes en collaboration avec le chef cuisinier
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Recruter, former et manager le personnel (serveurs, cuisiniers, etc.)
- Assurer la gestion administrative et financière de l'établissement (budget, facturation, etc.)
- Contrôler la qualité du service et des produits
- Gérer les relations avec les clients et les fournisseurs
- Participer à la promotion de l'établissement (publicité, événements, etc.)

LES COMPETENCES REQUISES :

- Sens de l'organisation et de la planification
- Capacité à manager et à fédérer une équipe
- Excellentes compétences en communication et en relation client
- Connaissance approfondie de la cuisine et des techniques culinaires
- Capacité à travailler sous pression
- Maîtrise des outils de gestion (budget, facturation, etc.)
- Connaissance du marché de la restauration et des tendances culinaires actuelles

FORMATION :

Il n'y a pas de formation spécifique pour devenir directeur de restaurant, mais une expérience professionnelle significative dans le domaine de la restauration est généralement requise. Les formations dans les métiers de l'hôtellerie-restauration telles que le BTS Hôtellerie-restauration, la Licence professionnelle Management des activités de l'hôtellerie et de la restauration, ou encore le MBA Hôtellerie-Restauration peuvent être un atout pour accéder à ce poste.

SALAIRE :

Le salaire d'un directeur de restaurant varie en fonction de la taille de l'établissement, de sa notoriété, de son emplacement géographique et de l'expérience du candidat. En France, le salaire annuel brut moyen pour un directeur de restaurant est compris entre 40 000 € et 60 000 €. Cependant, les rémunérations peuvent varier en fonction de nombreux facteurs tels que la taille de l'établissement, la région où il exerce, la qualité de la clientèle ou encore la saisonnalité.

ERNST