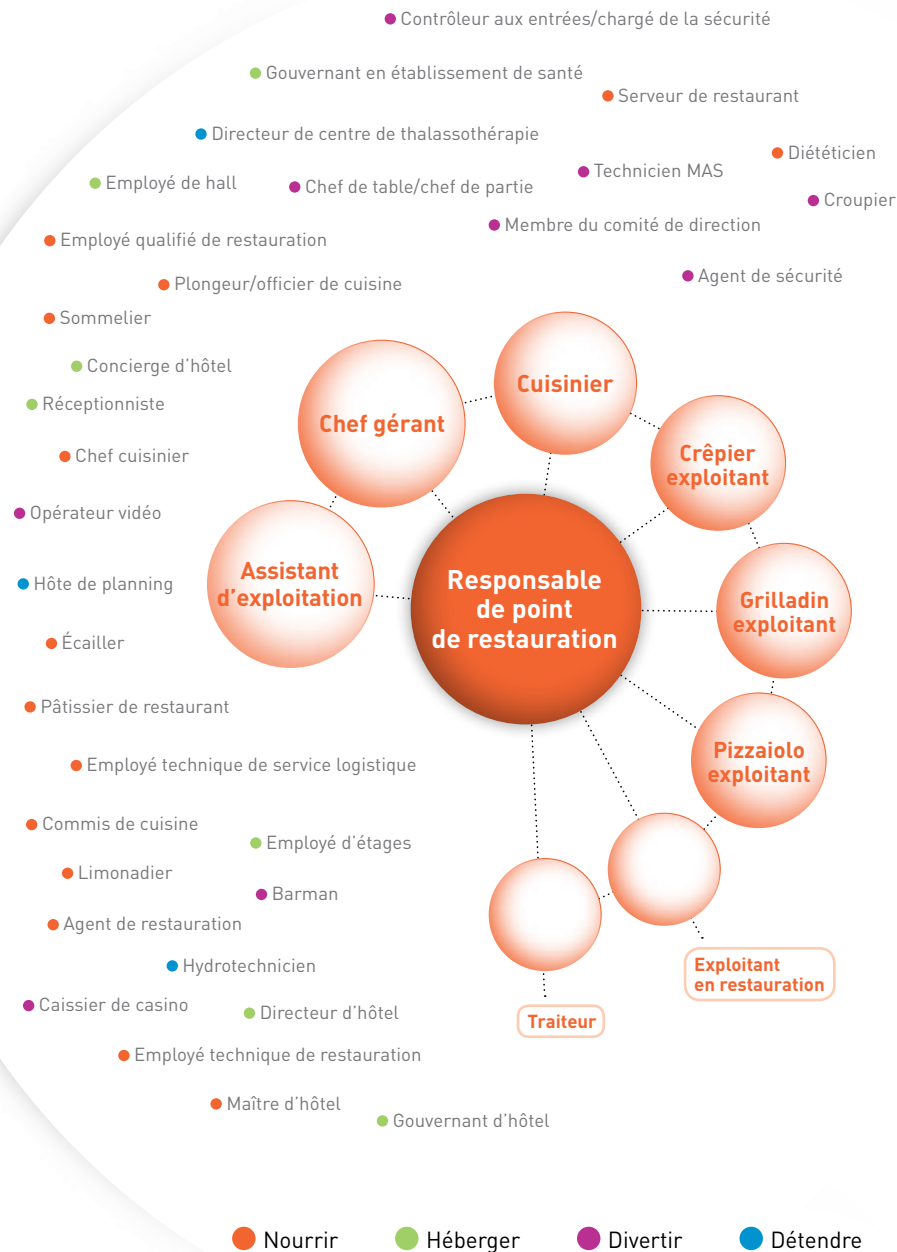


## CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier de responsable de point de restauration, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d'une bulle métier se rapproche de celle du métier d'origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d'une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd'hui quelques milliers de personnes exercent le métier de responsable de point de restauration en France.



**OPCA Fafih**  
 Observatoire de l'Hôtellerie et de la Restauration  
 3, rue de la Ville l'Évêque  
 75008 Paris  
 observatoire@fafih.com

[www.fafih.com](http://www.fafih.com)  
[www.metiers-hotel-resto.fr](http://www.metiers-hotel-resto.fr)



LES MÉTIERS  
 DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION  
 ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



## RESPONSABLE DE POINT DE RESTAURATION H/F

Rattaché à un supérieur qui a la responsabilité du contrat, il ou elle assure la gestion d'un centre de profit de faible complexité ou d'un service de restauration collective.

La compétence culinaire est assurée par un collaborateur de la filière cuisine.

Encadre, organise et coordonne le travail de production et de distribution.

Participe à la bonne exécution du contrat, à la satisfaction des clients dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité en vigueur.





## RESPONSABLE DE POINT DE RESTAURATION H/F

### Fonctions principales

- Supervision de la production culinaire froide et chaude
- Gestion de production culinaire froide et chaude
- Management et animation de l'ensemble du personnel
- Relationnel client/convives

### Certification principale

- CQP Responsable de point de restauration de la CPNE-IH
- CAP Cuisine
- BP Cuisine
- Bac pro Cuisine
- Titre Cuisinier du ministère du Travail

### Accès

- L'accès au métier peut se faire notamment après avoir exercé le métier d'employé qualifié de restauration.

### Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

### Parcours professionnels

#### Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En continuant d'exercer le même métier** : la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **En exerçant le même métier mais dans un contexte différent** : santé, entreprise ou secteur scolaire par exemple.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier** : exploitant de restauration traditionnelle par exemple ou chef gérant en restauration de collectivité.
- **À l'extérieur du secteur en changeant de métier** : les savoir-faire et compétences développés par le responsable de point de restauration peuvent être réinvestis, notamment dans le domaine du commerce et de la distribution.

## ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier de responsable de point de restauration s'organise autour de quatre grandes fonctions :

### Supervision de la production culinaire froide et chaude

- Superviser la production des mets pour assurer la conformité aux fiches techniques et le cas échéant y contribuer
- Superviser la distribution des mets en salle et le cas échéant y contribuer
- Expliquer le planning de production et superviser sa mise en application
- Faire appliquer et appliquer les protocoles de nettoyage

### Gestion de production culinaire froide et chaude

- En dehors du service, analyser les fluctuations des ventes pour faire des propositions de production
- Élaborer et passer des commandes
- Pendant le service, veiller à l'évolution des ventes pour favoriser une consommation adaptée au volume de chacun des produits
- Contrôler l'affichage sur l'ensemble des produits de la production
- Superviser l'ensemble des opérations de caisse et le cas échéant y contribuer

### Management et animation de l'ensemble du personnel

- Organiser le travail de l'ensemble du personnel du site (élaboration du planning des présences, répartition des tâches, transmission des consignes qui en découlent,...)
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Anticiper les conflits et les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer
- Identifier les besoins en formation et assurer le suivi de l'action de formation
- Organiser l'accueil des nouveaux salariés et l'intégration dans l'équipe
- Recruter le personnel temporaire (CDD, extras,...)
- Participer aux entretiens annuels d'évaluation du personnel
- Exercer ses activités en respectant la législation du travail au quotidien

### Relationnel client/convives

- Connaître et appliquer le contrat commercial
- Entretenir de bonnes relations avec le client
- Connaître directement ou indirectement le niveau de satisfaction des convives pour proposer d'éventuelles mesures d'adaptation
- Garantir la qualité de la prestation
- Appliquer les techniques de marchandisage, vente additionnelle,...

## CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, le responsable de point de restauration doit posséder les capacités suivantes :

### Capacités relationnelles et comportementales

- Animer des équipes, maintenir la cohésion
- Évaluer les ressources humaines nécessaires au bon fonctionnement d'une entreprise
- Faire évoluer les collaborateurs en fonction de leurs aspirations, potentiels et compétences
- Être à l'écoute du personnel tout en faisant reconnaître son autorité
- Transmettre des informations et en obtenir
- Être à l'écoute du point de vue des convives

### Capacités techniques et fonctionnelles

- Faire respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Faire appliquer les bases culinaires
- Analyser et contrôler en permanence, en direct ou par délégation, les différentes activités et leur conformité aux normes
- Avoir une représentation globale et détaillée de l'ensemble des activités
- Définir et élaborer, faire appliquer des procédures et modes opératoires, cohérentes avec les normes professionnelles
- Évaluer une charge de travail et organiser sa répartition en fonction du personnel disponible à chaque poste
- Ajuster la planification des activités en fonction des aléas
- Assurer la coordination et la gestion des flux entre les différents postes
- Analyser le niveau de satisfaction de la clientèle et agir en conséquence

