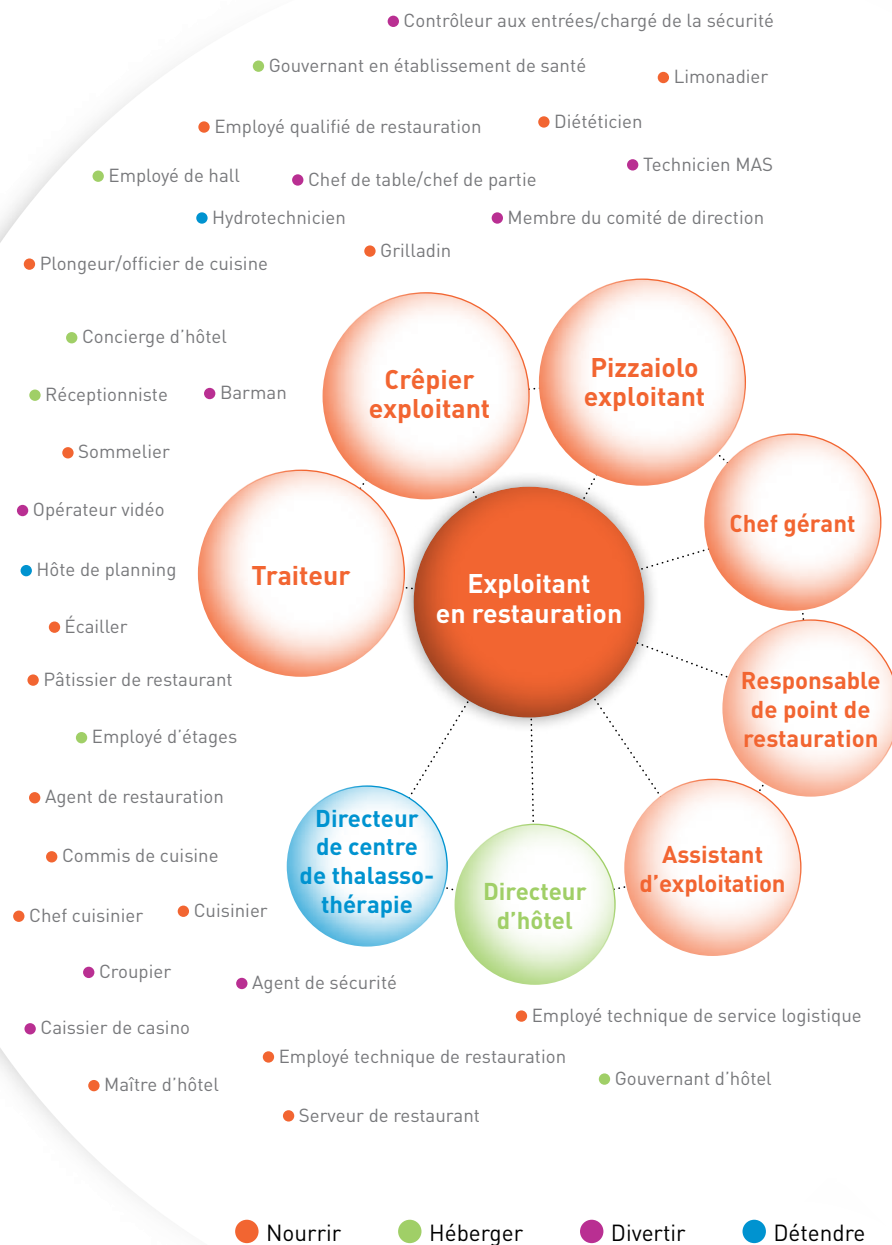


CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier d'exploitant en 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, des dizaines de milliers de personnes exercent le métier d'exploitant en restauration en France.



fafih
 OPCA
 Hôtellerie
 Restauration
 Loisirs

L'Observatoire »
 de l'Hôtellerie et la Restauration

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
www.metiers-hotel-resto.fr



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



EXPLOITANT EN RESTAURATION H/F

Concevoir et organiser la prestation restauration et les services à la clientèle associés.

Gérer l'établissement et en assurer la rentabilité.

Développer une politique commerciale.

Concevoir et prendre en charge le management et l'animation des équipes.

Selon la taille de l'établissement, le métier s'exerce seul ou non.

04/2013 - www.cadef.fr

fafih
 OPCA
 Hôtellerie
 Restauration
 Loisirs

L'Observatoire »
 de l'Hôtellerie et la Restauration



EXPLOITANT EN RESTAURATION H/F

Fonctions principales

- Gestion de l'entreprise
- Management et animation d'équipe
- Commercialisation des prestations de l'établissement
- Contrôle en étant particulièrement vigilant sur les risques liés à la distribution alimentaire

Certifications principales

- CQP Exploitant en restauration de la CPNE-IH
- BTS Hôtellerie-Restauration

Accès

- Une expérience préalable confirmée notamment en restauration est recommandée.

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.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :** directeur de restauration d'une enseigne internationale par exemple.
- **À l'extérieur du secteur en changeant de métier :** les savoir-faire et compétences développés par l'exploitant en restauration peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers, notamment dans le domaine du commerce.



ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier d'exploitant en restauration s'organise autour de quatre grandes fonctions :

Gestion de l'entreprise

- Effectuer les achats
- Gérer les stocks, réaliser un inventaire
- Contrôler les coûts et les ratios d'exploitation
- Gérer le budget de fonctionnement
- Traiter les factures et effectuer les rapprochements bancaires
- Analyser les résultats d'un point de vue financier
- Préparer les documents à l'intention du comptable
- Prendre les décisions et les risques liés à l'exploitation
- Tenir la caisse

Management et animation d'équipe

- Organiser le travail des équipes
- Identifier les besoins en formation et assurer le suivi de la demande
- Organiser l'accueil des nouveaux salariés et l'intégration dans l'équipe
- Recruter du personnel
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Transmettre des consignes
- Participer à l'élaboration du plan de formation et des différents entretiens (annuel, d'évaluation,...)

Commercialisation des prestations de l'établissement

- Identifier la clientèle et l'environnement local
- Promouvoir son établissement
- Développer une politique commerciale
- Mesurer la satisfaction de la clientèle

Contrôle en étant particulièrement vigilant sur les risques liés à la distribution alimentaire

- Analyser et maîtriser les risques de dysfonctionnement de l'entreprise et les traiter
- Contrôler la production et la distribution, notamment le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Contrôler la conformité aux objectifs de qualité définis par l'entreprise

CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, l'exploitant en restauration doit posséder les capacités suivantes :

Capacités relationnelles et comportementales

- Adapter son comportement à la diversité des attentes de la clientèle
- Entretien d'un réseau de relations utiles au développement et à la promotion de l'établissement
- Être à l'écoute du personnel et de la clientèle tout en faisant reconnaître son autorité
- Être l'interface entre l'environnement local, les interlocuteurs locaux et régionaux et l'établissement, son image, sa culture
- Faire circuler l'information
- Négocier avec des interlocuteurs divers aux intérêts pouvant être divergents
- S'entourer des expertises et compétences nécessaires

Capacités techniques et fonctionnelles

- Faire respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Faire respecter les étapes du service
- Faire appliquer les bases culinaires
- Analyser les différents segments de clientèle fréquentant l'établissement
- Anticiper les dysfonctionnements
- Développer une politique commerciale cohérente avec la situation de l'entreprise
- Évaluer les ressources matérielles et immatérielles nécessaires à la bonne marche et au développement de l'entreprise
- Garantir la qualité des prestations et la santé financière de l'entreprise
- Garantir la satisfaction de la clientèle, la sécurité des biens et des personnes
- Organiser et superviser le travail, soit directement, soit par délégation
- Produire des analyses économiques et financières
- Se donner des indicateurs de suivi commercial, de performance économique, de climat social et en exploiter les résultats
- Suivre, coordonner et contrôler des activités de natures différentes

