

# Directeur(trice)

AUTRE(S) APPELLATION(S) | RESPONSABLE DE RESTAURANT, GÉRANT(E), RESPONSABLE BOUTIQUE

## MOBILITÉ ET PARCOURS

- Le directeur de restaurant est autonome et responsable de la gestion de sa structure. Vous pouvez évoluer, en fonction de votre appartenance ou non à une enseigne et au fonctionnement de celle-ci, ainsi qu'à son statut de succursale ou de franchise vers des postes en direction régionale ou au siège national.
- Vous pouvez également, en fonction de votre expérience et de vos projets personnels, devenir indépendant.

## ACTIVITÉS

- En tant que directeur(trice) de restaurant, vous assurez la gestion de l'établissement dans les aspects financiers, commerciaux et des ressources humaines.
- Véritable chef d'orchestre, vous animez, dirigez et évaluez les équipes. Vous organisez le recrutement en fonction des besoins en effectifs, identifiés par vos collaborateurs responsables opérationnels. Vous construisez un plan de formation adapté aux besoins en compétences.
- Vous êtes responsable du respect des procédures, des normes (de qualité, d'hygiène et de sécurité) et des consignes.
- Vous analysez le marché et la concurrence au niveau local. Vous réalisez un bilan qualitatif des ventes, examinez le chiffre d'affaires et sa structure. Vous élaborez, avec l'appui de vos collaborateurs, des plans d'action sur les produits, les prix et les actions publicitaires afin de développer l'offre commerciale et améliorer le chiffre d'affaires. Vous évaluez l'impact des actions sur les ventes (bilan financier), validez et gérez les recettes et assurez le suivi budgétaire prévisionnel.

## COMPÉTENCES

- **Autonome**, vous devez **faire preuve d'initiative et de rigueur** car vous êtes responsable de la gestion de votre structure. Vous avez un sens du relationnel et de la pédagogie, une personnalité affirmée. Vous devez savoir animer, prendre la parole en public et conduire des réunions.
- Amené(e) à réaliser des études de marché au niveau local, des analyses de chiffres d'affaires, d'indicateurs financiers..., vous devez être capable de mener une analyse approfondie et connaître les grands principes du marketing, de la gestion et de la comptabilité.
- Dynamique et inventif(ve), vous possédez un fort sens commercial.
- En tant que responsable des équipes, vous devez connaître les techniques des management et de recrutement ainsi que le droit du travail. Vous devez connaître et maîtriser l'ensemble des aspects de la production et de la vente ainsi que les normes d'hygiène, de qualité des produits et de sécurité des personnes et des biens.

