

Directeur(trice) de restaurant

Nature du travail

-Un gestionnaire d'entreprise :Véritable chef d'entreprise, le directeur de restaurant gère son établissement sur les plans humain, technique et administratif. Selon le type et la taille du restaurant, il supervise le travail en cuisine en relation avec le chef, organise le travail en salle, assure les relations avec la clientèle et les fournisseurs...

-Un organisateur de réceptions :Le directeur de restaurant peut aussi négocier l'organisation de réceptions, de banquets et de cocktails, à l'intérieur ou à l'extérieur de son établissement. Dans ce cas, il veille à ce que les prestations soient conformes aux attentes des clients. Il accueille lui-même les groupes à leur arrivée. En cours de service, il coordonne le travail de la cuisine et de la salle, ainsi que celui des maîtres d'hôtel ou des commis de restaurant.

-Un bon communicant :Le recrutement du personnel, permanent et saisonnier, est aussi de son ressort. Il l'encadre et participe, parfois, à sa formation, notamment en restauration de chaîne. C'est également lui qui organise les plannings de ses employés. Enfin, son sens aigu des relations publiques lui permet de faire connaître son établissement et de développer une nouvelle clientèle.

Compétences requises

-Des talents multiples :Fibre commerciale, culture culinaire, sens des relations publiques, compétences en gestion... Le directeur de restaurant mobilise ses multiples talents pour augmenter la fréquentation de son établissement.

-De l'expérience avant tout :Outre une longue expérience professionnelle, acquise lors de stages, puis en situation d'emploi, la fonction de directeur de restaurant requiert des connaissances en gestion et en marketing. La maîtrise d'une (ou de plusieurs) langue(s) étrangère(s) ainsi qu'une bonne culture professionnelle en cuisine et en oenologie sont également recommandées.

-Des qualités de chef :Doté de qualités de management et d'une forte personnalité, le directeur de restaurant sait encadrer et motiver son équipe, en cuisine comme en salle. Il possède, en outre, une grande capacité de travail, l'esprit d'entreprise, le sens de l'organisation et des responsabilités. Enfin, il est doué pour le contact et les relations publiques.

Accès au métier

Du CAP au BTS, la fonction de directeur de restaurant est ouverte aux autodidactes motivés, mais différents niveaux de diplôme coexistent pour en faciliter l'accès.

Niveau 3^e :

- CAP cuisine

Niveau bac :

- Bac pro cuisine
- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac techno hôtellerie

Niveau bac + 2 :

- BTS hôtellerie-restauration option art culinaire, art de la table et du service

Salaire

Salaire du débutant : De 1590 à 1770 euros brut par mois (selon la durée du temps de travail).

Intégrer le marché du travail

-Développer son entreprise : En restauration indépendante, le directeur cherche à développer son entreprise, à améliorer la qualité des prestations fournies, voire à racheter d'autres établissements.

-Diriger plusieurs services : En hôtellerie de chaîne, un professionnel motivé peut obtenir un poste de directeur de la restauration. Il devient alors responsable de tous les services de restauration : restaurant gastronomique, service des banquets, des bars... En restauration à thème, il peut devenir directeur de plusieurs unités. Il peut aussi se diriger vers la fonction commerciale, assurer la promotion de son unité et négocier les contrats.