

CHEF-FE GÉRANT-E

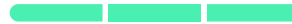


Secteur :

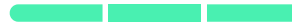
> **Restauration collective**



Insertion professionnelle :



Perspectives d'évolution :



Affinité :

Diriger une équipe, un projet
Etre autonome



Niveau d'étude conseillé :

BAC

Cuisine, management et gestion sont le trois maître-mot du poste de chef-fe gérant-e. Il/elle est l'interlocuteur principal entre son équipe, les clients, les fournisseurs et tous les autres acteurs de son entreprise.

Les missions



- ✓ Production culinaire et service aux clients
- ✓ Gestion de l'établissement
- ✓ Application et contrôle des normes d'hygiène et de sécurité
- ✓ Management et animation d'équipe
- ✓ Développement commercial/relation clientèle

Le lieu de travail



- ✓ Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.

Les qualités requises



- ✓ Sens du relationnel
- ✓ Organisation
- ✓ Gestion des conflits
- ✓ Pédagogie

Les formations possibles



Pour ce poste, il est recommandé d'avoir une première expérience professionnelle en cuisine et gestion

Certification :

- ✓ [Titre à finalité professionnelle chef.gérant en restauration collective](#)

Les possibilités d'évolution



- ✓ [Responsable de point de vente](#)
- ✓ Directeur.rice de restaurant
- ✓ Chef.fe de Secteur

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓