

CHEF(FE) GÉRANT



Secteur :

► **Restauration collective**



Insertion professionnelle :



Affinité :

Diriger une équipe, un projet
Etre autonome



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

BAC

Cuisine, management et gestion sont les trois maîtres-mots du poste de chef gérant. Il 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



Niveau Bac :

- ✓ Bac pro en Hôtellerie Restauration

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

Certification :

- ✓ CQP Chef Gérant (Certificat de Spécialisation Restauration Collective)

Les possibilités d'évolution



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

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

