



Exploitant de restaurant

Définition de la profession

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.

Conditions générales d'exercice

L'Exploitant en restaurant est propriétaire de son établissement. Il est alors son propre patron, en charge de définir la stratégie de son établissement. Il peut être salarié d'un grand groupe de restauration, qui peut exercer dans n'importe quel établissement de la chaîne

Conditions d'accès au métier

Une expérience préalable confirmée notamment en restauration est recommandée.

Compétences techniques de base

Analyser les différents segments de clientèle fréquentant l'établissement

Anticiper les dysfonctionnements

Développer une politique commerciale et atteindre les objectifs de développement et d'investissement

Évaluer les ressources matérielles et immatérielles nécessaires à la bonne marche et au développement de l'entreprise

Garantir la qualité des prestations

Garantir la santé financière et la rentabilité de l'entreprise

Garantir la satisfaction de la clientèle : procéder par enquête d'image, questionnaire direct, enquêtes de satisfaction,...

Garantir 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 nature différente

Compétences associées

Adapter son comportement à la diversité des attentes de la clientèle

Faire reconnaître son autorité

Entretenir un réseau de relations utiles au développement et à la promotion de l'établissement

Être à l'écoute du personnel et de la clientèle

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

Compétences associées

Adapter son comportement à la diversité des attentes de la clientèle

Faire reconnaître son autorité

Entretenir un réseau de relations utiles au développement et à la promotion de l'établissement

Être à l'écoute du personnel et de la clientèle

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 liées à l'emploi



Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité. Pour mener à bien les tâches qui lui sont confiées, le gouvernant d'hôtel doit faire preuve d'organisation et de rigueur. Il sait se montrer exigeant sur la qualité du service effectué par les femmes de chambres et les lingères, tout en entretenant une ambiance de travail sereine. Perfectionniste, il a le sens du service et sait assumer ses responsabilités. Il maîtrise les codes de communication qui régissent aussi bien l'accueil de la clientèle que l'encadrement des équipes placées sous son autorité. Il est capable de gérer efficacement les imprévus. Une bonne culture générale et la pratique courante d'une langue étrangère sont des critères de recrutement non négligeables.

Conditions d'accès au métier

conception et réalisation de maquettes pour :

l'édition (dépliants, brochures, affiches, dossiers de presse, ouvrages et publications périodiques, encarts publicitaires, panneaux ou kakemonos pour des expositions, invitations et programmes pour des colloques) ;

la création d'identités visuelles complètes (chartes graphiques) ou de logotypes événementiels ;

la conception de sites web et d'animations pour des CD ou DVD-Roms ;

éventuellement, la conception en volume de maquettes de stands pour des expositions ou salons.