

### Directeur/directrice de restaurant (13234 )

#### Informations sur le groupe de métiers

##### Les métiers du groupe

Directeur de restaurant . . . . .	3
-----------------------------------	---

#### Informations sur l'ensemble des métiers du groupe

##### Conditions générales d'exercice de ce groupe de métiers

- L'emploi/métier s'effectue en relation avec la clientèle. La fonction d'encadrement implique de nombreuses allées et venues dans tout l'établissement.
  - Les horaires sont irréguliers. Les dimanches et jours fériés sont ouverts. Le travail peut être saisonnier ou plus soutenu à certaines périodes de l'année (fêtes, vacances...). Les relations fréquentes avec les fournisseurs peuvent occasionner des déplacements.

##### Lieux d'exercices

- Restauration commerciale.
- Restauration gastronomique.
- Restauration mobile (bateau, train...).

##### Conditions de travail

- Travail le dimanche et les jours fériés.
- Déplacements.
- Nourri.
- Logé.

##### Métiers proches (Voir aussi)

- [Exploitant/exploitante de restaurant \(13235\)](#)
- [Responsable de restauration de collectivité \(13233\)](#)

##### Ne pas confondre avec

- Restaurateur (meubles).

#### Liens

Ci-dessous vous trouverez une liste non-exhaustive d'organismes officiels en lien avec le métier.

HoReCa

Fédération Horeca Wallonie

<http://www.horecawallonie.be/horeca/default.aspx>

## Analyses sur le groupe de métiers

### Le métier sur le marché de l'emploi

Les offres d'emploi gérées par le Forem pour le métier de directeur de restaurant privilégient des contrats à durée indéterminée. Le temps plein de jour est le régime de travail le plus courant. Toutefois, les horaires peuvent être adaptés selon le rythme de travail des équipes et/ou selon les heures d'ouverture et d'activité de l'établissement.

Pour un quart des opportunités, il est demandé aux candidats de prouver des connaissances linguistiques en néerlandais et/ou en anglais en plus du français.

Le nombre d'opportunités gérées par le Forem tourne autour de 30 pour l'année 2020. La province de Luxembourg est surreprésentée dans les offres. Quelques opportunités en Flandre et à Bruxelles sont également diffusées par le Forem.

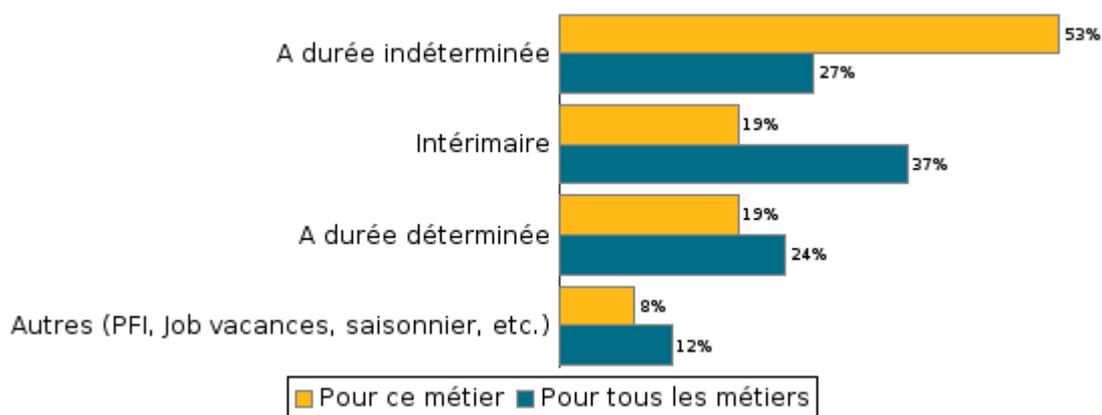
### Évolution de l'emploi (estimations)

Directeur/directrice de restaurant

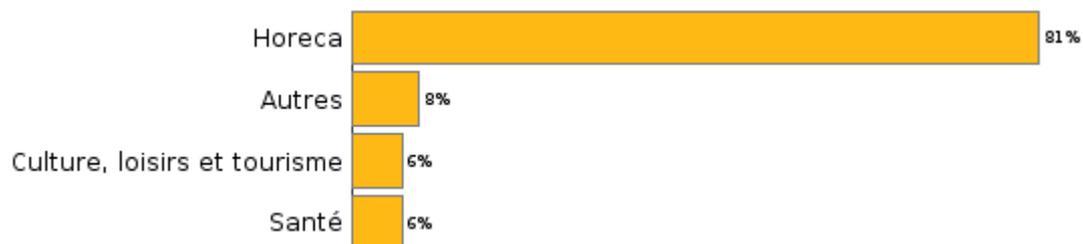
### Analyse des offres d'emploi reçues par le Forem pour ce groupe de métiers

Évolution du nombre d'emplois (travailleurs)

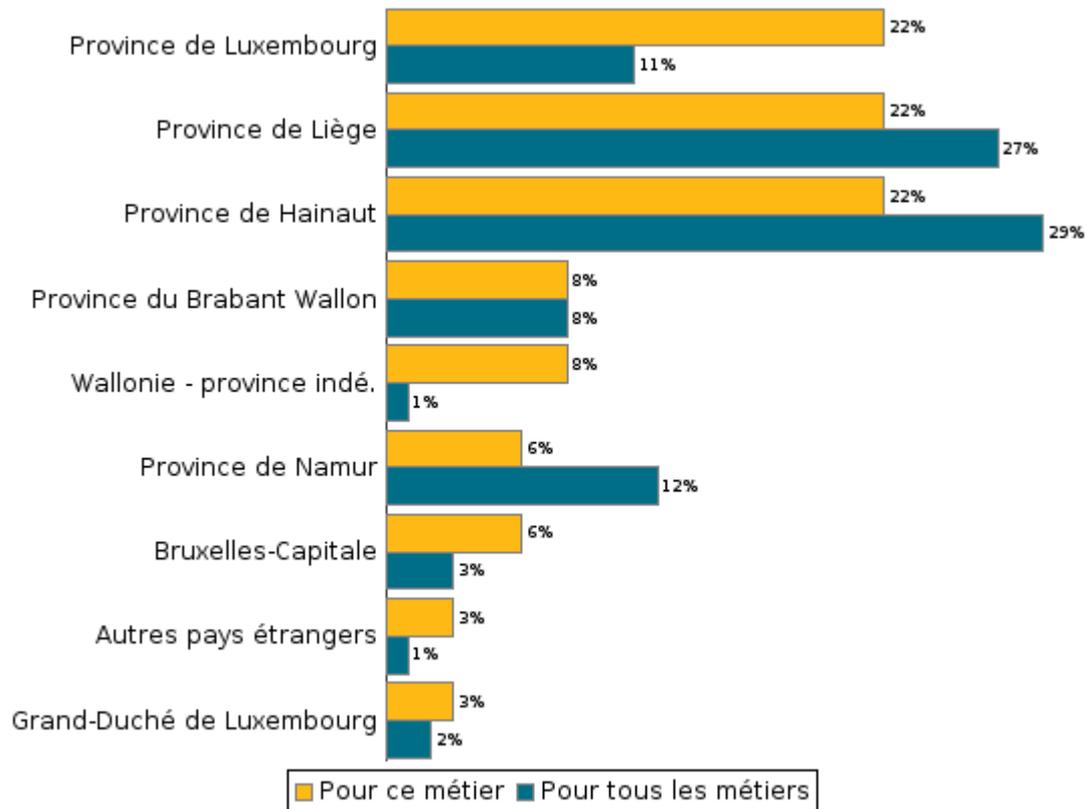
#### Types de contrats de travail proposés par les employeurs (2020)



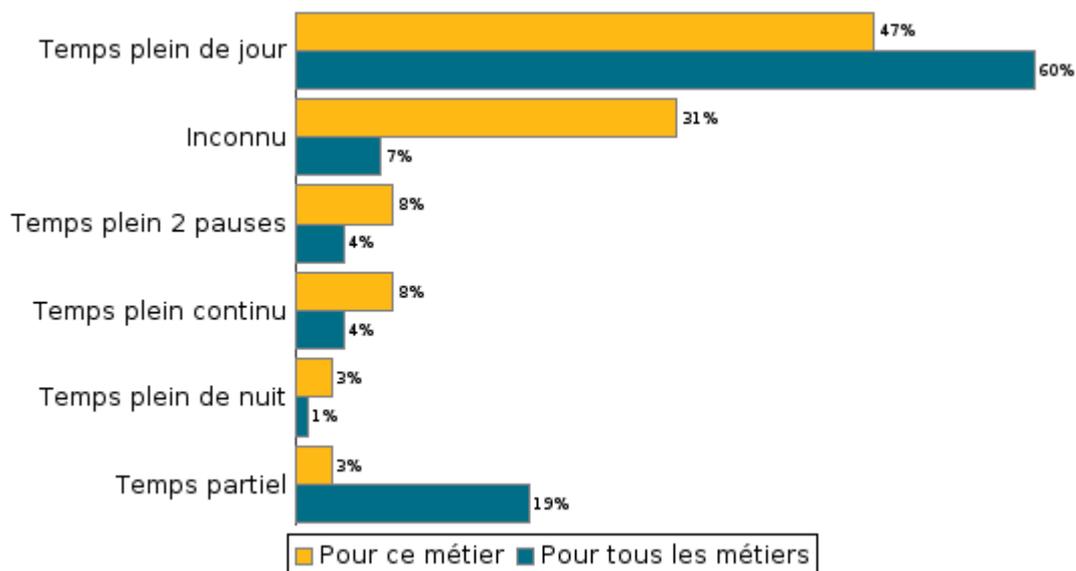
#### Principaux secteurs d'activités à l'origine des opportunités d'emploi (2020)



Répartition géographique des entreprises émettrices d'opportunités d'emploi (2020)



Types de régimes de travail proposés par les employeurs (2020)



## Description des métiers du groupe

### Directeur de restaurant

Encadre, coordonne et contrôle l'ensemble du personnel et les différents services liés à la restauration (salle, cuisine, cave, office...). Recrute, forme et anime le personnel, définit les règles de fonctionnement.

## **Activités du métier**

### **Activités de base**

- Accueillir, recevoir et renseigner clients ou visiteurs
- Encadrer une équipe
- Organiser le travail d'équipe
- Superviser et contrôler le travail des différents services
- Assurer l'efficacité et la rentabilité des services
- Gérer les ressources humaines (sélection et recrutement, planning de travail...)
- Assurer la formation des personnes
- Gérer un budget
- Gérer les stocks (recherche et choix de nouveaux produits, négociation avec les fournisseurs, commandes...)
- Contrôler l'hygiène
- Assurer la qualité du service à la clientèle
- Mettre en oeuvre une stratégie marketing
- Analyser et interpréter des résultats

### **Activités spécifiques**

- Participer à la conception des cartes et menus
- Négocier l'organisation de réunions, de conférences, de séminaires, de réceptions
- Déterminer la politique commerciale de l'entreprise
- Déterminer les objectifs financiers de l'entreprise
- Traiter et orienter les réclamations et/ou les plaintes reçues
- Rendre compte d'un événement ou d'une décision prise à l'autorité supérieure

### **Aptitudes à l'emploi**

- Respecter les horaires convenus
- Réagir rapidement, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un événement soudain
- Appliquer rigoureusement les règles de l'entreprise en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions en vigueur dans l'entreprise
- Présenter une image positive de l'entreprise
- S'intégrer dans l'environnement de travail
- Se tenir informé de l'évolution du métier
- Communiquer aisément
- Adhérer aux objectifs de l'entreprise
- Travailler méthodiquement et rigoureusement
- Savoir gérer et diriger une équipe
- Faire preuve de sens commercial
- Faire preuve de rigueur, de méthode et d'organisation

- Motiver le personnel
- Planifier son travail en fonction des priorités et des urgences
- Résister au stress
- Faire preuve d'initiative
- Faire preuve de polyvalence
- Etre à l'écoute des desideratas des clients

### *Autres appellations*

#### *Fonctions*

- Gestionnaire de fast-food (132340101)
- Gérant de crêperie (132340102)
- Gérant de pizzeria (132340103)

#### *Synonymes*

- Directeur de la restauration
- Directeur gérant de restaurant
- Gérant de brasserie-restaurant
- Gérant de restaurant-café
- Gérant restaurateur
- Manageur de restaurant
- Responsable de restaurant
- Manager de restaurant

N.B. Cette plateforme d'information donne un éclairage sur différentes facettes du marché de l'emploi: les secteurs d'activités, les métiers et professions, les études et formations professionnalisantes. Elle n'a pas de prétention à fournir une analyse exhaustive de tous les aspects de l'activité du marché du travail.