

Le GRETA t'accompagne

Fiche métier

Le métier de responsable restauration



Met en place l'activité
restauration de
l'établissement

Accueille la clientèle
et assure une bonne
communication avec
les fournisseurs



Les missions



Organise et gère le
personnel

Définit et gère les
moyens matériels et
financiers

Les compétences requises

Les savoir-être



Être organisé



Avoir un bon relationnel



Être diplomate et
courtois

Les compétences requises

Les savoir-faire



Définir la stratégie du restaurant



Gérer les achats et approvisionnements



Élaborer les menus



Gérer les équipes

Diplômes pour y parvenir



CAP Hôtellerie restauration



TP Agent de restauration



**Bac Pro Commercialisation et
Services en Restauration**



**BTS Management en
Hôtellerie Restauration**



Salaire moyen :
De 1800 à 2500€ brut par
mois selon expérience
Possibilité prime
de participation

Superviseur de
plusieurs restaurants

Directeur de
restaurant

**Les évolutions
professionnelles**

Fonder son propre
établissement





**Vous êtes intéressés
par le métier de
responsable
restauration ?**

**Rendez vous sur le
site du GRETA
METEHOR Paris!**

