



## GÉRANT DE RESTAURATION RAPIDE

<b>Métier et métiers associés</b>	Gérant de restauration rapide – fast-food Manager, 1 <sup>er</sup> assistant Manager, Assistant
<b>Département</b>	Restauration rapide
<b>Correspondance fiche ROME</b>	G1402
<b>Catégorie de fonction</b> (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 9 – 805 (8 pour les assistants)
<b>Description</b>	Responsable de l'établissement, le gérant de restauration rapide ou fast-food manager, assure l'activité quotidienne de l'établissement. Actif en salle pour encadrer son équipe et présent en arrière boutique pour assurer la gestion du restaurant.
<b>Tâches</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Prépare les budgets du restaurant</li> <li><input type="checkbox"/> S'assure de la bonne gestion et d'atteindre les objectifs</li> <li><input type="checkbox"/> Veille à la qualité de l'accueil et du service et de la production</li> <li><input type="checkbox"/> Veille au respect des normes et standards</li> <li><input type="checkbox"/> Contrôle la production et gère les stocks</li> <li><input type="checkbox"/> Assure la comptabilité</li> <li><input type="checkbox"/> Réalise les plannings et les horaires du personnel</li> <li><input type="checkbox"/> Développe des actions de marketing local</li> <li><input type="checkbox"/> Supervise le travail de ses équipiers et assistants</li> <li><input type="checkbox"/> Recrute, forme et coache les collaborateurs</li> <li><input type="checkbox"/> S'assure que le travail est réalisé selon des normes d'hygiène strictes</li> <li><input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement</li> </ul>
<b>Compétences/connaissances</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Connaissance en gestion et commerce</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance technique minimale des machines</li> <li><input type="checkbox"/> Capacité à travailler rapidement</li> <li><input type="checkbox"/> Travail en équipe</li> <li><input type="checkbox"/> Leadership : superviser et motiver l'équipe</li> <li><input type="checkbox"/> Endurance</li> <li><input type="checkbox"/> Organisation et planning</li> <li><input type="checkbox"/> Rigueur tant au niveau de la gestion que de l'hygiène</li> <li><input type="checkbox"/> Orientation clients et sens du service</li> </ul>

	<input type="checkbox"/> Bonne forme physique <input type="checkbox"/> Résistant au stress
<b>Diplôme/Formation attendue</b>	<p>Il est possible d'accéder à cette fonction grâce à une évolution interne après plusieurs années d'expérience et une formation spécifique au sein de l'entreprise. Pour accéder directement à cette fonction, une formation de niveau supérieur est indispensable.</p> <p>Les filières de formation possibles sont :</p> <input type="checkbox"/> Etudes de niveau supérieur : Bachelier hôtellerie ou tourisme, gestion, ... <input type="checkbox"/> Formation professionnelle spécifique
<b>Environnement de travail</b>	Fast-food,
<b>Conditions de travail</b>	<p>En shift : 7h à 15h, 15h à 23h Week-end et jours fériés Station debout prolongée</p> <p>Uniforme ou code vestimentaire exigé</p>
<b>Conditions salariales et avantages</b>	<input type="checkbox"/> Salaire minimum: 2.748,64 € Brut (2119,62 pour un assistant) - (38h/semaine)
<b>Evolution possible</b>	Gérant d'un ou plusieurs restaurants rapides de plus en plus importants en termes de chiffre d'affaire et de fréquentation, directeur d'une zone géographique englobant les restaurants d'une même région (appelé chef de secteur ou District Manager).