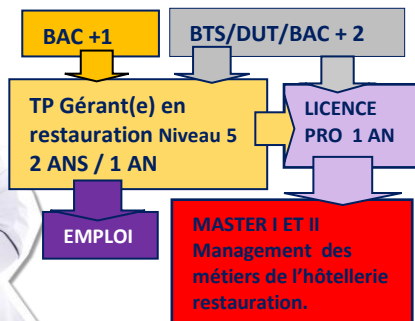


**LES PARCOURS DU MANAGEMENT  
EN RESTAURATION (BAC+2/BAC +5)**



**LES METIERS DU MANAGEMENT EN RESTAURATION  
GERANT/CHEF GERANT EN RESTAURATION COLLECTIVE**

Le gérant ou chef gérant en restauration collective est l'homologue du directeur de restaurant. Son métier étant toutefois différent car il n'est pas question de gastronomie et qu'il s'agit de produire des repas en grand nombre, tout en respectant un cahier des charges précis fixé par la direction du groupe de restauration collective dont il dépend. L'une des principales difficultés est de concilier l'impératif de quantité avec celui de qualité et de rentabilité, avec souvent un budget serré par personne et par repas. Il doit gérer les commandes et stocks de marchandises en commandant le plus souvent les matières premières auprès d'une centrale d'achat commune à l'ensemble des restaurants collectifs du groupe de restauration qui l'emploie. Il élabore les menus dans le strict respect du cahier des charges et de ses objectifs de rentabilité fixés par la direction. Il dirige l'équipe de cuisine du restaurant (chef de production, cuisiniers, commis, plongeurs) : organisation du travail, planification des horaires, gestion des embauches parfois en étroite collaboration avec le DRH du groupe de restauration. Il veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à la conformité des équipements de cuisine aux normes de sécurité. Le chef gérant cumule les fonctions de gérant et de chef de production, en s'occupant et en dirigeant la cuisine. Là où le gérant n'interviendra pas dans les cuisines. Ses qualités principales : Excellent gestionnaire, organisé et méthodique, bon Manager.

**CHEF DE PRODUCTION EN RESTAURATION COLLECTIVE**

Le chef de production en restauration collective est « l'homologue » du chef de cuisine en restauration traditionnelle, son métier étant toutefois différent car il s'agit de produire des repas en grand nombre. Il faut concilier l'impératif de quantité avec un niveau de qualité important pour que les clients soient satisfaits, et gérer une contrainte forte de coût, car le prix du repas doit être raisonnable. Le Chef de production fait une cuisine basée sur la production de plats standardisés, en utilisant judicieusement des approvisionnements qu'il aura au préalable choisis et contrôlés, ceci en respectant parfaitement les normes et les règles d'hygiène en vigueur en restauration collective. Le chef de production est assisté dans cette tâche par des cuisiniers et des commis, dont il manage le travail. Ses qualités principales : Bon gestionnaire, organisé et méthodique, excellent cuisinier, connaissances parfaites des normes et des règles d'hygiène de la cuisine.

**Les autres fonctions :** Intendant- Econome en restauration collective. Directeur de la restauration. Responsable du service restauration...

**Lieu de formation :**

**ECOLE HOTELIERE SAINT QUENTIN**

Place François RABELAIS

78042 GUYANCOURT

☎ 01 30 96 12 35 [infos@cfatrajectoire.fr](mailto:infos@cfatrajectoire.fr)

[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



**BACHELOR RESPONSABLE CENTRE DE PROFIT EN  
RESTAURATION 1 AN/ 2 ANS \* . Code RNCP 4264. Niveau 5**

Validation du titre professionnel gérant(e) en restauration collective.

Taux de réussite 90 %. Taux d'insertion 95 %. 450 heures de formation par an.

Formation gratuite en contrat d'apprentissage et contrat pro. CPF possible.



**Les objectifs de la formation :** Assurer le management du personnel, la commercialisation et la gestion d'un établissement. Organiser ou déléguer la préparation matérielle du service à la clientèle. Prendre des décisions stratégiques en matière d'investissement, de commercialisation, recrutement. Coordonner l'exploitation à partir des moyens humains, financiers et matériels avec pour objectif la pérennité et le développement de l'entreprise. Piloter les actions commerciales d'une équipe.

	Programme de la formation
Organiser, gérer administrativement et financièrement un centre de profit.	Organiser un établissement. Elaborer un budget prévisionnel. Analyser les résultats. Optimiser la gestion de sa structure. Sélectionner et négocier avec ses fournisseurs. Contrôler les approvisionnements.
Concevoir la stratégie et les opérations de communications.	Etablir le diagnostic de communication. Concevoir une stratégie de communication opérationnelle. Développer la communication sur les réseaux sociaux. Elaborer et superviser un plan de Communication.
Développer un centre de profit (commerciallement).	Analyser son marché. Développer des partenariats. Elaborer la stratégie commerciale. Appliquer le Yield management. Définir son offre commerciale et superviser la mise en oeuvre du plan. Définir une politique de fidélisation.
Manager une équipe	La gestion administrative et opérationnelle du personnel. La réglementation sociale. La gestion des plannings. Le recrutement. La régulation des conflits.
Production culinaire Hygiène alimentaire Ingénierie en restauration	Connaissance de la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire. La démarche HACCP et du Guide des bonnes pratiques d'hygiène. Connaissance des principes de l'assurance qualité et des fondamentaux du développement durable. Connaissance de la réglementation sur les allergies alimentaires. Dossier de demande d'agrément sanitaire. Les règles de l'équilibre alimentaire. La construction d'un plan alimentaire et d'un plan de menus équilibrés. La maîtrise des coûts d'un plan de menus.

**Description du métier :** Dans le respect de la réglementation, il (elle) prévoit la mise en œuvre des prestations, contrôle leur réalisation, gère le budget et encadre le personnel de la structure dont il a la responsabilité. Il (elle) est à l'écoute du client afin de le satisfaire. Il (elle) exerce une veille réglementaire permanente et adapte sa gestion aux évolutions constatées ou à venir. Il (elle) conçoit des plans alimentaires dans le respect de la réglementation nutrition. Il (elle) contrôle l'atteinte des objectifs et met en œuvre une démarche de développement commercial afin de satisfaire les exigences du client. A partir des éléments de gestion, il (elle) gère les encaissements, contrôle les stocks et les coûts des matières premières. Il (elle) analyse quotidiennement les coûts et le chiffre d'affaires, ajuste les prévisions. Il (elle) assure des tâches de gestion administrative du personnel. Il (elle) effectue les pointages en vue de l'élaboration des paies. Il (elle) participe au recrutement, conduit les entretiens avec les salariés, les accompagne dans le plan de formation du personnel.

**Insertion professionnelle :** L'emploi s'exerce dans des établissements de restauration collective publics ou privés à caractère social appartenant aux différents segments du marché (entreprise, scolaire, santé, loisirs...).

**Conditions de travail :** Le travail s'effectue principalement dans un bureau, mais également au contact des équipes et des clients, directement en cuisine.

**Pré requis :** Pour la formation en 1 an : Etre titulaire du BTS ou d'un bac + 1/+ 2.

Pour la formation en 2 ans : \* Etre titulaire d'un bac général, pro.

**Alternance :** 3 semaines entreprise / 1 semaine CFA.

**Inscription :** Remplir un dossier de candidature sur le site [www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr) ou sur la plateforme de candidature :



**La certification du titre pro**

<b>BLOC 1 : Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation.</b>	Maîtriser l'hygiène, la sécurité alimentaire. Contrôler le plan de menus. Prévoir les personnels et les matériels. Contrôler les prestations, s'adapter au flux de fréquentation, développer l'activité commerciale.
<b>BLOC 2 : Gérer le personnel en restauration collective.</b>	Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel. Encadrer et accompagner le personnel.
<b>BLOC 3 : Gérer et contrôler le budget en restauration.</b>	Maîtriser le résultat brut d'exploitation. Analyser les couts d'exploitation et prévoir le budget.