

# Responsable de point de vente

Le responsable point de vente a en charge l'animation de son point de vente en dynamisant son équipe pour développer le chiffre d'affaires et optimiser les ventes, et en s'assurant de la satisfaction du client.

## En bref

- Secteur **Restauration collective**
- Niveau d'étude conseillé **BAC +2**
- Insertion professionnelle **Elevée**
- Perspective d'évolution **Elevée**



## Missions

- Organisation du travail et supervision de l'équipe
- Mise en œuvre des protocoles d'hygiène et de sécurité
- Animation commerciale dans la zone de vente
- Gestion des stocks, de la caisse, passation de commandes
- Pilotage des indicateurs de gestion



## Lieu de travail

- Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.



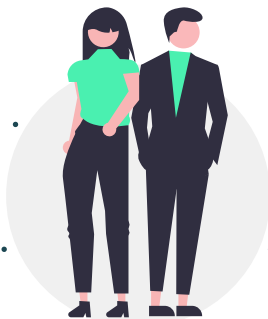
## Qualités requises

Sens du relationnel

Organisation

Commercial

Rigueur



## Formations possibles

Niveau bac +2 :

- BTS Hôtellerie restauration
- BTS Management commercial opérationnel
- BTS Gestion

Certification :

- Titre professionnel Manager d'Unité Marchande



## Possibilités d'évolution

- Directeur(rice) de restaurant
- Gérant(e)

Pour découvrir d'autres métiers du secteur,  
rendez-vous sur [alternance.akto.fr](https://alternance.akto.fr)

