

Chef(fe) gérant

Cuisine, management et gestion sont le trois maître-mot du poste de chef gérant.

Il est l'interlocuteur principal entre son équipe, les clients, les fournisseurs et tous les autres acteurs de son entreprise.

En bref

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



Missions

- Production culinaire et service aux clients
- Gestion de l'établissement
- Application et contrôle des normes d'hygiène et de sécurité
- Management et animation d'équipe
- Développement commercial/relation clientèle



Lieu de travail

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



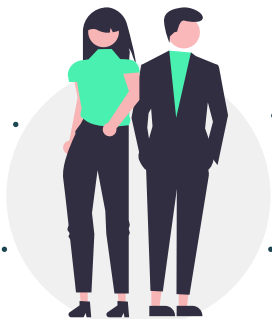
Qualités requises

Sens du relationnel

Organisation

Pédagogie

Gestion des conflits



Formations possibles

Niveau bac :

- Bac pro en Hôtellerie Restauration

Certification :

- CQP Chef Gérant (Certificat de Spécialisation Restauration Collective)

Pour ce poste, il est recommandé d'avoir une première expérience professionnelle en cuisine et gestion



Possibilités d'évolution

- Directeur(rice) de restaurant
- Gérant(e)
- Chef(fe) de Secteur

Pour découvrir d'autres métiers du secteur, rendez-vous sur alternance.akto.fr

