MANAGER

ALTERNANCE

Secteur :
Restauration rapide

Affinité :
Diriger une équipe, un projet
Etre autonome

Niveau d'étude conseillé :
BAC +2

Insertion professionnelle :

Perspectives d'évolution :

Commerce, management et gestion sont les trois maître-mot d'un manager en restauration rapide. Il doit s'assurer que son équipe satisfasse la **clientèle,** tout en respectant les **standards** et **l'image de marque** de son enseigne. Animateur de terrain, il sait **accompagner** chaque salarié, en **formant** le nouveau venu et en donnant de nouvelles **responsabilités** à l'expérimenté.

Il participe pleinement à la **réussite économique** de son unité commerciale. Au cœur de son équipe, il est à la fois vigilant à la **qualité de la production culinaire** et garant d'un **service de proximité à chaque client.**

Les missions

- Optimisation du service et de l'unité commercial
- Développement commercial
- Supervision de la production et de la vente
- Animation et développement des équipes
- Chargé du respect des règles et des standards
- Suivi et gestion des stocks et des produits

Le lieu de travail

- Dans les entreprises de restauration commerciale pouvant servir en prestation continue (sur place, à emporter ou en vente livrée)

Les qualités requises

- Esprit d'équipe
- Sens du service
- Rigueur, organisation
- Communicant

Les formations possibles

- BTS Management hôtellerie restauration
- BTS Management commercial opérationnel
- BTS Comptabilité et gestion
- Titre Professionnel Manager d'Unité Marchande

Tous les titres/diplômes de niveau bacs +2 dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, de la gestion ou du commerce.

Ce poste est souvent accessible en évolution interne.

Les possibilités d'évolution

- Directeur de point de vente

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✔