

RESPONSABLE DE POINT DE VENTE



Secteur :

► **Restauration collective**



Insertion professionnelle :



Affinité :

Diriger une équipe, un projet



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

BAC +2

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.

Les 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

Le lieu de travail



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

Les qualités requises



- ✓ Sens du relationnel

- ✓ Commercial
- ✓ Organisation
- ✓ Rigueur

Les formations possibles



Niveau Bac +2 :

- ✓ [BTS Hôtellerie restauration](#)
- ✓ [BTS Management commercial opérationnel](#)
- ✓ [BTS Gestion](#)

Certification :

- ✓ Titre professionnel Manager d'Unité Marchande

Les possibilités d'évolution



- ✓ Directeur(ice) de restaurant
- ✓ Gérant(e)

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

