

Gérant/e de restauration collective

Chef de cuisine secondé par une équipe le matin, le gérant de restauration collective endosse sa tenue de gestionnaire l'après-midi. Une fonction polyvalente qui s'exerce pendant des horaires réguliers.



Les formations en Auvergne-Rhône-Alpes

[141](#)

formations à venir

Les offres d'emploi aujourd'hui en Auvergne-Rhône-Alpes

- [Management d'établissement de restauration collective](#)

Pour élargir votre recherche :

[Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration](#)

Rendez-vous sur [Cleor Auvergne-Rhône-Alpes](#) pour obtenir des informations sur les conditions d'emploi de ce métier : potentiel d'embauche, salaire, types de contrat, entreprises présentes autour de votre lieu de recherche, ...



Description métier

Activités

Servir des clients spécifiques

Toque, veste et tablier blancs : le gérant de restauration collective ressemble à n'importe quel chef cuisinier. Sauf que sa clientèle est composée de personnels d'entreprises, d'élèves d'établissements scolaires, de pensionnaires de maisons de retraite, d'hôpitaux...

Cuisiner et encadrer

Chaque matin, il réceptionne les marchandises, organise le service et participe à la confection de centaines, voire de milliers de repas. Il compose les menus, parfois aidé d'une diététicienne, pour concilier équilibre alimentaire et goûts de la clientèle. Il encadre également les employés de restauration, tout en participant au service. Il peut même donner un coup de main pour desservir.

Gérer le restaurant collectif

Après la toque du matin, la casquette du gestionnaire l'après-midi ! Suivant les directives du chef d'exploitation, il s'occupe des approvisionnements, passe les commandes de marchandises auprès des fournisseurs, règle les factures, calcule les prix de revient, tient la comptabilité et les stocks... Chaque année, il prépare le budget qu'il soumet à son responsable et gère le personnel. Présent en salle, le gérant peut aussi concevoir des animations : repas à thème, par exemple.

Où et comment ?

Dans divers lieux d'exercice...

Employé le plus souvent par de grands noms de la restauration collective (Sodexo, Elior, Avenance...), le gérant peut aussi travailler pour un hôpital, un établissement scolaire, une maison de retraite, une grande entreprise possédant ses propres cuisines, l'armée, un aéroport, une gare...

Avec des horaires réguliers...

En règle générale, le gérant de restauration collective bénéficie des 35 heures hebdomadaires. Au contraire du secteur de la restauration classique, il ne travaille ni le week-end ni le soir, sauf dans les hôpitaux et les maisons de retraite où il doit être présent un week-end sur deux.

Aidé par des techniques modernes

Les établissements de restauration collective actuels sont de plus en plus proches des restaurants classiques. Self, snack, bar, cafétéria ou club de direction proposent toute une gamme de services attrayants. De plus, le gérant bénéficie souvent de techniques culinaires modernes à travers l'utilisation de produits surgelés ou lyophilisés, par exemple. À lui d'innover constamment pour répondre aux attentes des consommateurs.

Compétences

Actif et dynamique

Ce professionnel actif et dynamique allie art culinaire et qualités de gestionnaire. Par ailleurs, il possède des notions de diététique pour composer des menus. Il maîtrise et fait respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de la cuisine.

Diplomate et ferme

Totalement autonome sur son site, le gérant doit toutefois rendre des comptes régulièrement à son chef d'exploitation. Responsable d'équipe, il sait faire preuve de diplomatie et de fermeté.

À l'écoute de la clientèle

Très attentif à satisfaire la clientèle, le gérant de restauration collective possède un vrai sens du service et des qualités relationnelles. Loin de se contenter d'une « restauration de masse », sa cuisine met l'accent sur les saveurs, la tradition, une certaine part de créativité... tout en respectant un budget, parfois très serré. À l'écoute des clients, il anticipe leurs besoins et peut les renseigner sur les menus.

Diplômes, certifications

Diplômes et certifications

Important. Le parcours de formation pour accéder à un métier n'est pas toujours celui qu'on imagine ! Des professionnels qui exercent le même métier, ont parfois suivi des parcours de formation différents, sans oublier que ceux qui suivent la même formation n'exercent pas forcément le même métier !

Les diplômes requis pour exercer la profession varient selon l'importance du restaurant collectif. Dans les grandes collectivités, on recrute des bacheliers ou des titulaires de bac + 2. Dans les petits restaurants, un CAP peut suffire. Toutefois, avec la professionnalisation croissante du secteur, on recherche des diplômés de l'enseignement supérieur.

Après la 3e

- CAP cuisine

Niveau bac

- Bac pro cuisine
- Bac pro commercialisation et services en restauration

Niveau bac + 2

- BTS hôtellerie-restauration option art culinaire ; art de la table et du service

Niveau bac + 3

- Licence pro management en restauration collective et commerciale
- Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

• Niveau II : Licence ou Maîtrise

- [Licence pro droit, économie, gestion mention métiers des arts culinaires et des arts de la table](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management d'une unité de restauration à thème](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Niveau III : BTS, DUT

- [BTS hôtellerie-restauration option B : art culinaire, art de la table et du service](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Titre professionnel gérant\(e\) en restauration collective](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Niveau IV : BAC, BT, BP

- [Agent d'exploitation en hôtellerie et restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro commercialisation et services en restauration](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro cuisine](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Titre professionnel responsable de cuisine en restauration collective](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Niveau V : BEP, CAP

- [CAP cuisine](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Autres certifications sans niveau, CQP

- [CQP chef gérant](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

Ressources

Autres ressources

Publications Onisep :

- Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration - Parcours - 2014 - Onisep

Sites internet :

- www.metiers-hotel-resto.fr

Site d'information sur les métiers et les formations de l'hôtellerie-restauration édité par le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie.

Vidéos

