

Exploitant/te en restauration

Organisation

Intérêt pour
la gastronomie

Capacités relationnelles
et d'encadrement

L'exploitant en restauration doit concevoir et organiser la prestation de restauration et les services à la clientèle associés.

Il doit gérer l'établissement et en assurer la rentabilité, développer une politique commerciale.

Il est également en charge du management et de l'animation des équipes selon la taille de l'établissement.

Activités principales

Au quotidien, l'exploitant en restauration :

- Effectue les achats, gère les stocks.
- Gère le budget de fonctionnement de l'établissement, traite les factures.
- Organise le travail des équipes.
- Développe une pratique commerciale.

Emplois, évolution professionnelle

De nombreuses opportunités se présentent à l'exploitant en restauration aussi bien en France qu'à l'étranger.

Les savoir-faire et compétences développés par l'exploitant en restauration peuvent être réinvestis dans de nombreux métiers, notamment dans le domaine du commerce.

Les parcours de formation

Niveau IV

- . BAC Pro Cuisine
- . BAC Pro Commercialisation et services en restauration

Niveau V

- . BTS Hôtellerie-Restauration

Niveau IV

- . Licence et Master dans le domaine du commerce de la gestion et du management

CQP

- . Exploitant en restauration

cgad@cgad.fr

www.cgad.fr

Tél. 01 44 90 88 44

CGAD

Les entreprises alimentaires
de commerce
membre de l'U242



facebook.com/CGADTV



@CGAD_france