

Emplois repères Cadre

CHEF DE SECTEUR / DIRECTEUR DE RESTAURANT

Niveau : IX
Statut : Cadre

Critères classant	Degrés	Description
Technicité / Polycompétence	6	Maîtrise complète de la direction, de la gestion et de l'organisation du service
Autonomie / Responsabilité	6	Définit la politique du domaine d'activité à laquelle la fonction participe et la déclinaison de ses orientations stratégiques
Formation	6	BAC + 2 / (BTS/DUT,...) et plus (Maîtrise ou Master), ou équivalent en expérience professionnelle ou VAE
Animation d'équipe / Management	6	Encadre les salariés sur des sites différents, ce qui implique un management plus délégitif. Nécessite la maîtrise de plusieurs domaines d'activité
Relation convives-client / Communication	6	Être en capacité de communiquer, de négocier et de convaincre sur des enjeux importants économiques, financiers ou sociaux

Exemples de missions :

Supervise les sites de son secteur. Exerce une fonction de contrôle, valide les organisations, contrôle l'application des normes d'hygiène et de sécurité. Organise la relation commerciale avec les clients de son secteur et est le garant de la bonne exécution du contrat commercial. Garantit la définition et la réalisation des budgets de son secteur. Peut animer les IRP. Encadre et anime l'ensemble des responsables de sites ou chefs gérant de son secteur. Assure le suivi des recouvrements clients.

Appellations :

Chef de secteur / Directeur(trice) d'exploitation / Directeur(trice) de cuisine centrale / Directeur(trice) de restaurant / Directeur(trice) de la restauration / Directeur(trice) de service clients / Directeur(trice) hospitalité globale / Responsable de région / Responsable de secteur / Responsable régional.