

## **0631 Directeurs/directrices de la restauration et des services alimentaires**

Les directeurs de la restauration et des services alimentaires planifient, organisent, dirigent, contrôlent et évaluent les activités des restaurants, des bars, des cafétérias ou autres établissements du domaine de la restauration. Ils travaillent dans des établissements de services d'aliments et de boissons ou ils peuvent être des travailleurs autonomes.

### **Exemples d'appellations d'emploi**

- directeur adjoint/directrice adjointe de la restauration
- directeur adjoint/directrice adjointe de restaurant
- directeur stagiaire/directrice stagiaire de restaurant
- directeur/directrice de bar
- directeur/directrice de cafétéria
- directeur/directrice de la salle à manger
- directeur/directrice de restaurant
- directeur/directrice des banquets
- directeur/directrice des services alimentaires
- directeur/directrice des services d'alimentation
- directeur/directrice des services de cantine
- directeur/directrice des services de traiteur
- directeur/directrice d'hôtel – service des aliments et boissons
- directeur/directrice du service des aliments et boissons
- directeur/directrice du services des boissons
- directeur-gérant/directrice-gérante de restaurant
- gérant adjoint/gérante adjointe de bar
- gérant/gérante de café
- gérant/gérante de café internet
- gérant/gérante de cantine
- gérant/gérante de cybercafé
- gérant/gérante de district du service de cantine
- gérant/gérante de restaurant
- gérant/gérante de restauration rapide
- gérant/gérante de salon de thé
- officier/officière de logistique (services alimentaires) – Forces armées
- officier/officière des services alimentaires sur une base – Forces armées
- restaurateur/restauratrice – services d'alimentation
- steward des services alimentaires – Forces armées

### **Fonctions principales**

Les directeurs de la restauration et des services alimentaires exercent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- planifier, organiser, diriger, contrôler et évaluer les activités d'un restaurant, d'un bar, d'une cafétéria ou d'un autre genre d'établissement relié au domaine de la restauration;
- déterminer le genre de services qui seront offerts et mettre sur pied des procédures de fonctionnement;
- embaucher les membres du personnel et veiller à leur formation;
- établir l'horaire de travail et contrôler le rendement des employés;
- contrôler les stocks et les recettes et réviser les méthodes et les prix au besoin;
- donner suite aux plaintes des clients et voir à ce que les règles de santé et de sécurité soient respectées;
- négocier avec les fournisseurs des dispositions relatives à la fourniture de produits alimentaires et autres produits;
- négocier avec les clients des dispositions relatives aux services de traiteurs ou à l'utilisation des installations pour des banquets ou des réceptions.

### **Conditions d'accès à la profession**

- Un diplôme d'études collégiales ou tout autre programme en gestion des services d'alimentation ou d'hébergement est habituellement exigé.
- Plusieurs années d'expérience dans le domaine des services alimentaires, y compris de l'expérience en supervision, sont exigées.

### **Renseignements supplémentaires**

- L'expérience permet d'accéder à des postes cadres dans le domaine des services alimentaires.

### **Appellations à ne pas confondre**

- Cadre supérieur/cadre supérieure des services alimentaires (voir [0015](#) *Cadres supérieurs/cadres supérieures - commerce, radiotélédiffusion et autres services, n.c.a.* )
- *Diététistes et nutritionnistes* ([3132](#))
- Premier/première chef (voir [6241](#) *Chefs* )
- *Superviseurs/superviseuses des services alimentaires* ([6212](#))