



Fiche métier : **GÉRANT SERVICE CATERING – CUISINE DE COLLECTIVITÉ**
DÉPARTEMENT : CUISINE DE COLLECTIVITÉ

Correspondance fiche ROME : G1404
Catégorie de fonction (CP 302) :
Catégorie 9-113B
Responsable hiérarchique :
Dépend du District Manager (responsable de zone)

Description du poste

Le gérant est responsable de l'ensemble du fonctionnement de son unité ou site. Il assure le contact client, encadre son équipe, gère les aspects administratifs (coûts, inventaires) et garantit la sécurité alimentaire des préparations.

Tâches principales

- Donne des instructions au personnel de cuisine
- Informe et conseille le client
- Contrôle la qualité et la fraîcheur des produits
- Gère les stocks (inventaires et commandes)
- Établit les fiches techniques et compose les menus
- Discute des menus et rédige des offres pour les banquets clients
- Calcule et gère les coûts
- Encadre les équipes
- Établit les horaires avec le service du personnel
- Met en place et fait appliquer le plan HACCP (sécurité alimentaire)

Compétences & connaissances

- Capacité à gérer et motiver une équipe
- Orientation client et sens commercial
- Bonne connaissance des langues (NL/FR)
- Maîtrise des normes HACCP
- Excellente gestion des coûts
- Endurance

Diplômes & formations

Les filières de formation possibles sont :

- Bachelier en gestion hôtelière
- Formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Forma Be Pro, etc.)

Environnement de travail

- Catering
- Restauration d'entreprise
- Écoles
- Hôpitaux

Conditions de travail

- Station debout prolongée
- Port de charges
- Port d'un uniforme ou tenue réglementée

Conditions salariales

- Salaire minimum 3.717,86 € brut – 38h/semaine

Possibilités d'évolution

- Évolution vers d'autres types de restauration
- Accès à une fonction de responsable de zone (District Manager) après expérience et formation continue

Mise à jour : 01-2026