



Fiche métier : **GÉRANT DE RESTAURATION RAPIDE (FAST-FOOD MANAGER, 1ER ASSISTANT MANAGER, ASSISTANT)**

Département : Restauration rapide  
Correspondance fiche ROME : G1402  
Catégorie de fonction (CP 302) :  
Catégorie 9-805 (catégorie 8 pour les assistants)

### Description du poste

Responsable de l'établissement, le gérant de restauration rapide assure l'activité quotidienne du restaurant. Il est actif en salle pour encadrer son équipe et présent en arrière-boutique pour gérer l'exploitation.

### Tâches principales

- Prépare les budgets du restaurant
- S'assure de la bonne gestion et de l'atteinte des objectifs
- Veille à la qualité de l'accueil, du service et de la production
- Veille au respect des normes et standards
- Contrôle la production et gère les stocks
- Assure la comptabilité
- Réalise les plannings et les horaires du personnel
- Développe des actions de marketing local
- Supervise le travail des équipiers et des assistants
- Recrute, forme et coache les collaborateurs
- S'assure du respect strict des normes d'hygiène
- Respecte les engagements environnementaux

### Compétences & connaissances

- Connaissances en gestion et en commerce
- Connaissance technique minimale des machines
- Capacité à travailler rapidement
- Esprit d'équipe
- Leadership : superviser et motiver une équipe
- Endurance
- Organisation et gestion du planning
- Rigueur (gestion et hygiène)
- Orientation client et sens du service
- Bonne condition physique
- Résistance au stress

### Environnement de travail

- Secteur : Fast-food

### Conditions de travail

- Travail en shifts : 7h-15h / 15h-23h
- Travail les week-ends et jours fériés
- Station debout prolongée

### Diplômes & formations

Il est possible d'accéder à cette fonction via une évolution interne après plusieurs années d'expérience et une formation spécifique en entreprise.

Pour un accès direct, une formation de niveau supérieur est généralement requise.

Les filières de formation possibles sont :

- Études de niveau supérieur : bachelier en hôtellerie, tourisme, gestion, etc.
- Formation professionnelle spécifique

### Conditions salariales

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

### Possibilités d'évolution

- Gestion d'un ou plusieurs restaurants à plus fort volume (chiffre d'affaires et fréquentation)

- Port d'un uniforme ou respect d'un code vestimentaire
- Évolution vers un poste de District Manager / Chef de secteur, responsable de plusieurs établissements

Mise à jour : 01-2026