



TFP RESPONSABLE OPÉRATIONNEL DE POINT DE RESTAURATION

Devenez le manager de terrain qui fait la différence !

Votre futur métier

Le Responsable Opérationnel de Point de Restauration est le véritable chef d'orchestre d'un établissement.

Au quotidien, il pilote l'activité, encadre les équipes, veille à la qualité du service, garantit la satisfaction des clients et contribue à la performance économique de son établissement.

Il peut exercer dans :

- Restauration commerciale
- Restauration rapide
- Restauration collective
- Cafétérias et libre-service
- Concepts de restauration innovants

Vos principales missions

Manager une équipe

- Organiser le travail quotidien
- Animer et accompagner les collaborateurs
- Développer les compétences de l'équipe
- Garantir une ambiance de travail positive

Piloter l'exploitation

- Superviser les services
- Organiser la production
- Contrôler la qualité des prestations
- Veiller au respect des procédures

Garantir la satisfaction client

- Accueillir et accompagner la clientèle
- Gérer les situations délicates

- Traiter les réclamations
- Développer la fidélisation

Gérer l'activité

- Suivre les ventes et les indicateurs
- Contrôler les coûts
- Gérer les approvisionnements
- Réaliser les opérations administratives courantes

Assurer la sécurité

- Appliquer les normes HACCP
- Garantir la sécurité alimentaire
- Veiller au respect des règles d'hygiène
- Assurer la sécurité des équipes

Les compétences développées

- ✓ Management opérationnel
- ✓ Organisation d'un point de restauration
- ✓ Gestion économique et financière
- ✓ Relation client
- ✓ Gestion des stocks

- ✓ Pilotage de la production
- ✓ Qualité de service
- ✓ Communication professionnelle
- ✓ Leadership
- ✓ Résolution de problèmes

Le profil recherché

Vous êtes :

- Dynamique et organisé(e)
- Rigoureux(se)
- À l'aise avec le travail en équipe
- Orienté(e) satisfaction client
- Capable de prendre des décisions
- Réactif(ve) face aux imprévus
- Motivé(e) par les responsabilités

Les prérequis

Pour intégrer la formation, il est nécessaire de pouvoir :

- Lire et comprendre des consignes professionnelles.
- Rédiger des informations simples.
- Réaliser des calculs de base.
- Communiquer efficacement en français.
- Travailler au sein d'une équipe.

Débouchés

À l'issue de la certification, vous pourrez occuper des fonctions telles que :

- Responsable de point de restauration
- Responsable de point de vente
- Responsable opérationnel en restauration rapide
- Responsable d'exploitation de proximité
- Manager de restauration

Pourquoi choisir cette formation ?

Une certification professionnelle reconnue par l'État (RNCP Niveau 4)

Une pédagogie basée sur la pratique

Des compétences immédiatement mobilisables en entreprise

Une forte employabilité dans un secteur qui recrute

Les qualités d'un futur responsable

Le métier demande bien plus que des compétences techniques.

Il faut savoir :

- fédérer une équipe,
- prendre des décisions,
- gérer les priorités,
- faire preuve d'exemplarité,
- garder son sang-froid,
- transmettre une culture de qualité et de service.

Le responsable opérationnel est avant tout un manager de proximité, garant de la satisfaction des clients comme de la réussite de son équipe.