

DIRECTEURS DE LA RESTAURATION ET DES SERVICES ALIMENTAIRES

CNP 60030

Contrôlent et évaluent les activités de restaurants, de bars, de cafétérias ou autres établissements du domaine de la restauration.



PERSPECTIVES DE TROIS ANS

Modestes

POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

379

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

18,28 $

16,00 $ FAIBLE

23,00 $ HAUTE

NIVEAU DE SCOLARITÉ

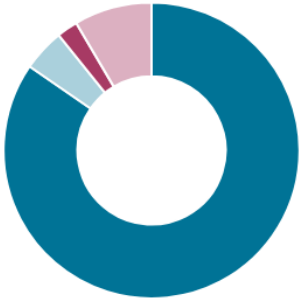
Formation collégiale ou d'apprentissage

EMPLOYÉS

3 155

SALAIRE MOYEN

50 480 $



EMPLOI SELON L'INDUSTRIE

84,6 %	Services d'hébergement et de restauration
4,6 %	Arts, spectacles et loisirs
2,3 %	Agriculture, foresterie, pêche et chasse
8,5 %	Toutes les autres industries



EMPLOI SELON L'ÂGE

4,4 %	15-24
17,9 %	25-34
22,7 %	35-44
27,2 %	45-54
22,7 %	55-64
5,1 %	65+

ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

- Directeur Adjoint/Directrice Adjointe De La Restauration
- Directeur/Directrice De Bar
- Directeur/Directrice De Cafétéria
- Directeur/Directrice De La Salle À Manger
- Directeur/Directrice Des Banquets
- Directeur/Directrice Des Services Alimentaires

FONCTIONS PRINCIPALES:

Ce groupe exerce 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.

