

DIRECTEUR DE RESTAURANT

Elisabeth a vu son projet et son rêve devenir réalité

A la tête du restaurant « Le Patio », situé rue de l'Hermitage et installée depuis plus d'un an, Elisabeth Richard est aujourd'hui comblée. A 44 ans et après 20 ans d'activité salariée dans la restauration, celle-ci a vu son projet et son rêve devenir réalité.

Elle vient de quitter la table n°7 après avoir procédé à l'installation de 4 clients, des habitués qui travaillent dans le parc d'activités du quartier La Pardieu. La voilà passée de l'autre côté du comptoir où, pendant que coulent 2 cafés, elle restitue la carte bancaire et souhaite un bon après midi à ce couple qui vient de terminer de déjeuner. Pas le temps de traîner, déjà elle s'engouffre dans les cuisines afin de s'assurer que son équipe est dans les temps et que les envois sont à la hauteur des attentes de sa clientèle.

Retour sur une carrière et le quotidien de ce chef d'entreprise qui manage une équipe de 6 personnes et prépare une centaine de couverts tous les midis, du lundi au vendredi.

Une formation à l'école hôtelière du Puy, des techniques de management acquises lors d'un passage en restauration commerciale et diverses expériences en service sur l'agglomération



© Didier Gauducheau/Onisep

clermontoise n'ont fait que confirmer la passion d'Elisabeth Richard pour la restauration.

Une longue réflexion et un projet mûrement réfléchi lui ont permis de reprendre une brasserie traditionnelle à la française, le projet de sa carrière professionnelle pour cette jeune femme ambitieuse et passionnée. La tête sur les épaules et consciente des efforts à accomplir, cette « chef d'or-

chestre » n'a pas hésité, en septembre 2012, à préparer un CAP de cuisine au GRETA de Clermont au lycée hôtelier de Chamalières. Cette formation financée par le Conseil Régional d'Auvergne lui a permis avant de se lancer d'appréhender les techniques de base du métier de cuisinier.

Au-delà de l'apprentissage des gestes professionnels en cuisine et pâtisserie de cuisine, cette formation

était pour elle le point de passage obligatoire pour acquérir autonomie et organisation dans l'exercice de son futur métier. Au programme aussi, des connaissances en technologie, sciences appliquées et hygiène alimentaire, des incontournables pour cette profession.

Et depuis, des journées qui se suivent et ne se ressemblent pas ! La jeune femme consacre une partie de sa

matinée à la négociation avec ses fournisseurs et à la gestion des approvisionnements. La recherche de produits frais de qualité et le travail des légumes de saison font également partie des impératifs de la maison. La professionnelle y veille personnellement lors des livraisons. Une restauratrice polyvalente qui lors de la mise en place ou du coup de feu n'hésite pas à prêter main forte à son équipe.

Ce n'est qu'après le départ de ses derniers clients, qu'Elisabeth RICHARD redevient la gestionnaire procédant à la clôture de la caisse, vérifiant l'état des stocks et s'assurant ainsi de la bonne marche de sa structure.

Il est presque 17 heures lorsque la responsable quitte son établissement avec déjà en tête l'idée de la recette du bœuf bourguignon, le plat du jour qui sera proposé demain à la carte de sa brasserie.

REPÈRES

Durée des études

CAP : 2 ans après la 3^e

Bac pro : 3 ans après la 3^e

BTS : 2 ans après le bac

Coût des études

Etudes gratuites en établissement public. Coût variable en établissement privé. Droits d'inscription universitaires pour l'université (y compris IUT). Etudes rémunérées en apprentissage (de 25 à 78 % du SMIC en fonction de l'âge et de l'ancienneté dans le contrat).

Comment faire ?

Excellent commercial, manager et gestionnaire, le directeur de restaurant est un homme de terrain qui a le goût et une bonne connaissance de la cuisine. Plusieurs diplômes permettent d'exercer à cette fonction. Le niveau et l'expérience requis dépendent de la taille et de la structure de l'établissement (restaurant familial, directeur d'un ou plusieurs restaurants d'un grand groupe...). Dans tous les cas, une expérience de terrain dans des postes tels

que maître d'hôtel ou responsable de salle est indispensable. Le CAP Cuisine permet de connaître les bases du métier. Le diplômé construira son parcours grâce à plusieurs années d'expérience et/ou, éventuellement, un complément de formation. Il est possible également de préparer un bac pro Commercialisation et services en restauration ou un bac pro Cuisine. Le BTS hôtellerie-restauration permet d'accéder plus rapidement à ce niveau de responsabilité.

Formations en Auvergne

Formations scolaires

- CAP Cuisine
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine

Ces diplômes sont préparés dans plusieurs établissements de l'académie. Pour la liste complète, consulter le guide « Après la 3^e, rentrée 2015 » disponible en téléchargement sur le site www.onisep.fr/clermont

- BTS Hôtellerie-restauration option A Mercatique et gestion hôtelière 63 Chamalières, lycée, tél. 04.73.31.74.50
- BTS Hôtellerie-restauration option B Art culinaire, art de la table et du service 03 Cusset, lycée Valéry-Larbaud, tél. 04.70.96.54.00
- 15 Aurillac, lycée Raymond-Cortat, tél. 04.71.45.60.60
- 63 Chamalières, lycée, tél. 04.73.31.74.50

Formations en apprentissage

- CAP Cuisine
 - Bac pro Commercialisation et services en restauration
 - Bac pro Cuisine
- Ces diplômes sont préparés dans plusieurs établissements de l'académie. Pour la liste complète, consulter le guide « Après la 3^e, rentrée 2015 » disponible en téléchargement sur le site www.onisep.fr/clermont
- BTS Hôtellerie-restauration option A Mercatique et gestion hôtelière 63 Chamalières, lycée, tél. 04.73.31.74.50 (avec le CFA ENA, tél. 04.73.99.35.36)
 - BTS Hôtellerie-restauration option B Art culinaire, art de la table et du service 15 Aurillac, lycée Raymond-Cortat, tél. 04.71.45.60.60 (avec le

CFA ENA, tél. 04.73.99.35.36) 63 Chamalières, lycée, tél. 04.73.31.74.50 (avec le CFA ENA, tél. 04.73.99.35.36)

Formation professionnelle continue

La préparation des diplômes suivants est assurée en formation professionnelle par le réseau des Greta :

- CAP Cuisine
 - Bac pro Commercialisation et service en restauration
 - Bac pro Cuisine
 - BTS Hôtellerie-restauration
- Consulter le site : <http://greta.ac-clermont.fr/>
- D'autres formations peuvent être proposées par le réseau des Greta, l'Alpa ou d'autres organismes. Pour connaître l'offre de formation professionnelle

continue en Auvergne : www.formationauvergne.com

En savoir plus avec l'Onisep

Collection Parours : Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, 12 €

Guide Après la 3^e, rentrée 2015 : www.onisep.fr/clermont
Guide Après le bac, rentrée 2015 : www.onisep.fr/clermont
Suivez notre actualité sur Twitter : @OnisepAuv

Toute l'info sur les métiers et les formations en Auvergne

onisep.fr/clermont

La librairie en ligne : librairie.onisep.fr

