

GRILLE D'ENTRETIEN · HÔTELLERIE-RESTAURATION

Manager de restaurant

Durée conseillée : 50 min · Posez les mêmes questions à chaque candidat pour comparer objectivement.

CANDIDAT(E)	DATE DE L'ENTRETIEN			
RECRUTEUR(S)	ÉTABLISSEMENT			
BARÈME	1 Insuffisant	2 À développer	3 Conforme aux attentes	4 Excellent

Vérifications préalables

Expérience en management de restaurant	Oui / Non
Taille des équipes encadrées	
Disponible soirs et week-ends	Oui / Non
Date de disponibilité / préavis	

Critères d'évaluation

01 Parcours et résultats

Établissements, CA, équipes

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Présentez-moi les établissements que vous avez gérés et vos résultats.

→ CA, couverts, ratios, progression

Notes

Quelle action a le plus amélioré la rentabilité ?

→ Initiative, impact chiffré

Notes

02 Management d'équipe

Recrutement, turnover, motivation

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Comment fidélisez-vous une équipe dans un secteur à fort turnover ?

→ Plannings, reconnaissance, formation, ambiance

Notes

Comment gérez-vous un conflit entre la salle et la cuisine ?

→ Écoute, médiation, règles communes

Notes

03 Gestion et rentabilité

Food cost, masse salariale, stocks

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Comment calculez-vous et maîtrisez-vous le food cost ?

→ Fiches techniques, inventaires, pertes, prix

Notes

Comment adaptez-vous vos plannings à l'activité ?

→ Prévisions, historique, flexibilité

Notes

04 Expérience client

Qualité, avis, fidélisation

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Comment gérez-vous un avis négatif en ligne ?

→ Réponse professionnelle, analyse, action corrective

Notes

Quelles actions mettriez-vous en place pour augmenter le ticket moyen ?

→ Suggestion, formation, carte

Notes

05 Motivation et vision

Projet, adéquation

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Pourquoi notre établissement ?

→ Connaissance du concept

Notes

Que changeriez-vous dans vos 3 premiers mois ?

→ Observation, priorités réalistes

Notes

MISE EN SITUATION

NOTE

« Samedi soir, salle complète : deux serveurs absents, un client influent se plaint bruyamment et la cuisine a 20 minutes de retard. Que faites-vous ? »

1	2	3	4
---	---	---	---

→ Signaux attendus : réorganise la salle, prend en charge personnellement le client mécontent, communique avec la cuisine, informe les clients des délais avec un geste, garde son calme et débriefe après.

Synthèse

RÉSULTATS	MANAGEMENT	GESTION	CLIENT	VISION	SITUATION	TOTAL
/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 24

POINTS FORTS

POINTS DE VIGILANCE

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

RECOMMANDATION

☐

À retenir

☐

À revoir en 2e entretien

☐

Ne pas retenir