

## Appellations

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Adjoint / Adjointe du directeur en hôtellerie-restauration        | <input type="checkbox"/> Manager / Manageuse en restauration rapide |
| <input type="checkbox"/> Assistant / Assistante à la direction d'un établissement hôtelier | <input type="checkbox"/> Manager / Manageuse en terminal de cuisson |
| <input type="checkbox"/> Assistant / Assistante à la direction d'un restaurant             | <input type="checkbox"/> Responsable de restauration                |
| <input type="checkbox"/> Assistant / Assistante du directeur en hôtellerie-restauration    | <input type="checkbox"/> Responsable des séminaires                 |
| <input type="checkbox"/> Assistant manager / Assistante manageuse en restauration          | <input type="checkbox"/> Responsable d'hébergement hôtelier         |
| <input type="checkbox"/> Econome en hôtellerie-restauration                                |   |

## Définition

Supervise et coordonne l'activité des équipes (employés du hall, employés d'étage, serveurs, cuisiniers, ...) d'un établissement hôtelier ou de restauration. Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité et effectue le suivi commercial et financier de la structure, selon les objectifs définis par la direction.

Peut participer à l'accueil et au service des clients.

Peut établir les tarifs des prestations de l'établissement.

## Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac+2 (BTS, DUT, ...) en hôtellerie, restauration, gestion et commerce, complété par une expérience professionnelle.

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

## Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants ou d'établissements hôteliers (hôtels, résidences de tourisme, villages vacances, ...) en relation avec le directeur de l'établissement et les responsables des différents services (réception, cuisine, étage, ...), souvent en contact avec la clientèle.

Elle varie selon le type d'établissement (hôtel indépendant, restauration rapide, ...) et le mode d'organisation de l'établissement.

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés, en soirée.

La rémunération est constituée d'un fixe souvent associé à des primes (intéressement, ...) ou des avantages (logement, repas, ...).

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) peut être requise.

## Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Etablir le planning des employés (serveurs, équipiers, ...) <input type="checkbox"/> Superviser l'activité des équipes et contrôler l'application des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures qualité <input type="checkbox"/> Mettre en oeuvre la politique commerciale de l'établissement et fidéliser la clientèle	C Ec Ec	<input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion des Ressources Humaines <input type="checkbox"/> Techniques de management <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-

## Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Suivre l'activité de l'établissement et veiller à la satisfaction du client <input type="checkbox"/> Effectuer le suivi commercial et administratif de l'établissement <input type="checkbox"/> Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement	Ce Ce E	<input type="checkbox"/> Techniques de communication <input type="checkbox"/> Eléments de base en marketing <input type="checkbox"/> Législation sociale <input type="checkbox"/> Techniques de recrutement <input type="checkbox"/> Analyse statistique <input type="checkbox"/> Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...) <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de réservation

## Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Etablir les tarifs des chambres, des suites selon la période et l'emplacement de l'établissement	Ce	<input type="checkbox"/> Techniques de yield management
<input type="checkbox"/> Elaborer les menus, les cartes et définir les tarifs des plats	Ae	<input type="checkbox"/> Gammes de produits alimentaires <input type="checkbox"/> Eléments de base en diététique <input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût
<input type="checkbox"/> Effectuer des préparations culinaires (assemblage, composition, cuisson, ...)	R	<input type="checkbox"/> Fiches techniques de cuisine <input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments <input type="checkbox"/> Techniques de production culinaire
<input type="checkbox"/> Effectuer la vente de produits de restauration, de services	Ec	<input type="checkbox"/> Techniques de vente <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Définir les modalités d'un banquet, d'une conférence, ... et en coordonner l'organisation	C	
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	Cr	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Contrôler les produits (qualité, quantité, état) à la livraison et superviser le rangement et le stockage (chambre froide, congélateur, ...)	Ce	<input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Modes de conservation des produits alimentaires
<input type="checkbox"/> Sélectionner des fournisseurs/prestataires, négocier les conditions du contrat et contrôler la réalisation de l'intervention, des produits, ...	Ec	
<input type="checkbox"/> Procéder au comptage des fonds de caisses	C	

## Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<input type="checkbox"/> Superviser l'entretien et la maintenance de premier niveau des locaux et des équipements	R

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Etablissement de restauration rapide <input type="checkbox"/> Hôtel 3 étoiles <input type="checkbox"/> Hôtel 4 étoiles <input type="checkbox"/> Hôtel 5 étoiles <input type="checkbox"/> Hôtellerie mobile (bateau de croisière, ...) <input type="checkbox"/> Résidence de tourisme <input type="checkbox"/> Résidence hôtelière <input type="checkbox"/> Restaurant à thème <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité <input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique <input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel <input type="checkbox"/> Village vacances		

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1801 - Café, bar brasserie</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1802 - Management du service en restauration</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1402 - Management d'hôtel-restaurant</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

#### Fiche ROME

##### **G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant**

- Toutes les appellations

##### **G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant**

- Toutes les appellations

#### Fiches ROME envisageables si évolution

##### **G1404 - Management d'établissement de restauration collective**

- Toutes les appellations

##### **K2111 - Formation professionnelle**

- Formateur / Formatrice hôtellerie restauration