

Appellations

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice de la restauration | <input type="checkbox"/> Exploitant / Exploitante d'hôtel |
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice de résidence hôtelière | <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante de restaurant |
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice de restaurant | <input type="checkbox"/> Gérant / Gérante d'hôtel |
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice d'établissement de restauration rapide | <input type="checkbox"/> Hôtelier / Hôtelière |
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice d'établissement en hôtellerie-restauration | <input type="checkbox"/> Hôtelier-restaurateur / Hôtelière-restauratrice |
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice d'hôtel | <input type="checkbox"/> Responsable de restaurant |
| <input type="checkbox"/> Directeur / Directrice d'hôtel-restaurant | <input type="checkbox"/> Responsable d'hôtel-restaurant |
| <input type="checkbox"/> Exploitant / Exploitante de restaurant | <input type="checkbox"/> Restaurateur / Restauratrice |

Définition

Dirige, organise et coordonne l'ensemble des services d'un établissement hôtelier ou de restauration. Définit les règles de fonctionnement et la politique commerciale de l'établissement selon des objectifs de rentabilité, la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité.

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

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac+2 (BTS, DUT) à Master (Master professionnel, diplôme d'école de commerce, ...) en hôtellerie, restauration, commerce ou gestion, complété par une expérience professionnelle dans ces secteurs.

Il est également accessible avec un CAP/ BEP complété par une expérience professionnelle en hôtellerie ou en restauration pour les structures de petite taille.

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 d'établissements hôteliers ou de restauration en relation avec différents services (réception, cuisine, étage, ...), parfois en contact avec les clients. Elle peut impliquer des déplacements pour des actions de promotion de l'établissement.

Elle varie selon la taille et le type d'établissement (indépendant/de chaîne, ...).

Elle peut s'exercer les fins de semaine et les jours fériés.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) est exigée pour les établissements de restauration.

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Définir la politique commerciale de l'établissement et superviser ou mettre en oeuvre les actions de promotion <input type="checkbox"/> Elaborer le budget annuel de l'établissement et contrôler les résultats d'exploitation <input type="checkbox"/> Coordonner et contrôler les services de l'établissement et veiller à l'application des procédures qualité, hygiène, sécurité <input type="checkbox"/> Superviser ou effectuer le recrutement du personnel <input type="checkbox"/> Vérifier les éléments d'activité du personnel <input type="checkbox"/> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure	E C Ec E C C	<input type="checkbox"/> Techniques de communication <input type="checkbox"/> Marketing <input type="checkbox"/> Techniques de yield management <input type="checkbox"/> Gestion économique et financière <input type="checkbox"/> Normes d'exploitation hôtelière <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP- <input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion des Ressources Humaines <input type="checkbox"/> Techniques de management <input type="checkbox"/> Gestion comptable et administrative <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 système d'information et de communication

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Renseigner les clients sur les services de l'établissement et les accueillir à leur arrivée	Sc	<input type="checkbox"/> Techniques de vente <input type="checkbox"/> Modalités d'accueil <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de réservation
<input type="checkbox"/> Etablir les tarifs des chambres, des suites selon la période et l'emplacement de l'établissement	Ce	
<input type="checkbox"/> Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs du restaurant	Cr	<input type="checkbox"/> Eléments de base en production culinaire <input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût
<input type="checkbox"/> Superviser l'organisation d'un séminaire, d'un banquet, d'une réception (commande de produits, versement d'arrhes, besoin en « extras », ...)	Ec	
<input type="checkbox"/> Superviser la gestion des stocks de produits, déterminer les besoins en réapprovisionnement et établir les commandes	Ce	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Déterminer les travaux de rénovation ou d'aménagements de l'établissement et rechercher des prestataires	Rc	<input type="checkbox"/> Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public
<input type="checkbox"/> Définir l'aménagement et la décoration de l'établissement, des chambres, de la salle de restaurant, ...	R	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Etablissement de restauration rapide <input type="checkbox"/> Hôtel économique <input type="checkbox"/> Hôtel non homologué ou non classé <input type="checkbox"/> Hôtel 1 étoile <input type="checkbox"/> Hôtel 2 étoiles <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 hôtelière <input type="checkbox"/> Restaurant à thème <input type="checkbox"/> Restaurant de collectivité <input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique <input type="checkbox"/> Restaurant traditionnel		

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1402 - Management d'hôtel-restaurant <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
G1402 - Management d'hôtel-restaurant <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
G1402 - Management d'hôtel-restaurant <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1404 - Management d'établissement de restauration collective <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
G1402 - Management d'hôtel-restaurant <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	G1801 - Café, bar brasserie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1402 - Management d'hôtel-restaurant <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	K2111 - Formation professionnelle <input type="checkbox"/> Formateur / Formatrice hôtellerie restauration

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME

G1402 - Management d'hôtel-restaurant

■ Toutes les appellations

Fiches ROME envisageables si évolution

M1302 - Direction de petite ou moyenne entreprise

— Toutes les appellations