

❖ Appellations

- | | |
|--|--|
| ☐ Directeur / Directrice d'établissement de restauration rapide | ☐ Exploitant / Exploitante de restaurant |
| ☐ Directeur / Directrice d'établissement en hôtellerie-restauration | ☐ Gérant / Gérante d'hôtel |
| ☐ Directeur / Directrice d'hôtel | ☐ Gérant / Gérante de restaurant |
| ☐ Directeur / Directrice d'hôtel-restaurant | ☐ Hôtelier / Hôtelière |
| ☐ Directeur / Directrice de la restauration | ☐ Hôtelier-restaurateur / Hôtelière-restauratrice |
| ☐ Directeur / Directrice de résidence hôtelière | ☐ Responsable d'hôtel-restaurant |
| ☐ Directeur / Directrice de restaurant | ☐ Responsable de restaurant |
| ☐ Exploitant / Exploitante d'hôtel | ☐ 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.

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Définir la politique commerciale de l'entreprise ☐ Coordonner des actions de promotion ☐ Contrôler des résultats d'exploitation ☐ Élaborer un budget ☐ Coordonner un ou plusieurs services ☐ Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) ☐ Superviser le recrutement du personnel ☐ Vérifier les éléments d'activité du personnel ☐ Réaliser une gestion administrative ☐ Réaliser une gestion comptable	E E C Ec E C Es C C C	☐ Système d'information et de communication ☐ Management ☐ Analyse statistique ☐ Normes d'exploitation hôtelière ☐ Yield management ☐ Marketing / Mercatique ☐ Techniques de communication ☐ Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ☐ Techniques de recrutement ☐ Gestion des Ressources Humaines ☐ Gestion financière ☐ Gestion comptable ☐ Gestion administrative ☐ Logiciel de gestion hôtelière ☐ Outils bureautiques

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Renseigner les clients sur les services de l'établissement ☐ Accueillir les personnes	Sc S	☐ Techniques de vente ☐ Logiciels de réservation
☐ Proposer des tarifs adaptés à un établissement touristique	Ce	
☐ Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs du restaurant	Cr	☐ Préparations culinaires de base ☐ Chiffrage/calcul de coût
☐ Coordonner la logistique d'un événement	Ec	☐ Organisation d'événements
☐ Superviser la gestion des stocks ☐ Déclencher un réapprovisionnement	Ce C	☐ Logiciels de gestion de stocks ☐ Gestion des stocks et des approvisionnements

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
☐ Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure ☐ Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires	Rc Ec ☐ Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public
☐ Définir l'aménagement et la décoration de l'hôtel	R

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Établissement de restauration rapide ☐ Hôtel 1 étoile ☐ Hôtel 2 étoiles ☐ Hôtel 3 étoiles ☐ Hôtel 4 étoiles ☐ Hôtel 5 étoiles ☐ Hôtel économique ☐ Hôtel non homologué ou non classé ☐ Hôtellerie mobile (bateau de croisière, ...) ☐ Restaurant à thème ☐ Restaurant de collectivité ☐ Restaurant gastronomique ☐ Restaurant traditionnel ☐ Résidence hôtelière		

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1402 - Management d'hôtel-restaurant ☐ Toutes les appellations	G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant ☐ Toutes les appellations

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1402 - Management d'hôtel-restaurant Toutes les appellations	G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique Toutes les appellations
G1402 - Management d'hôtel-restaurant Toutes les appellations	G1404 - Management d'établissement de restauration collective Toutes les appellations
G1402 - Management d'hôtel-restaurant Toutes les appellations	G1801 - Café, bar brasserie Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1402 - Management d'hôtel-restaurant Toutes les appellations	K2111 - Formation professionnelle - Formateur / Formatrice hôtellerie restauration
G1402 - Management d'hôtel-restaurant Toutes les appellations	M1302 - Direction de petite ou moyenne entreprise Toutes les appellations