

G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant

Appellations

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

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

- Etablir le planning des employés (serveurs, équipiers, ...)
- Superviser l'activité des équipes et contrôler l'application des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures qualité
- Mettre en oeuvre la politique commerciale de l'établissement et fidéliser la clientèle

Compétences

Savoirs théoriques et procéduraux

📖 Eléments de base en gestion des Ressources Humaines

- Techniques de management
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
■ Suivre l'activité de l'établissement et veiller à la satisfaction du client ■ Effectuer le suivi commercial et administratif de l'établissement ■ Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement	Savoirs théoriques et procéduraux 📖 Techniques de communication 📖 Eléments de base en marketing ■ Législation sociale ■ Techniques de recrutement 📖 Analyse statistique Savoirs de l'action 📖 Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...) ■ Utilisation de logiciels de réservation

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
■ Etablir les tarifs des chambres, des suites selon la période et l'emplacement de l'établissement	Savoirs théoriques et procéduraux ■ Techniques de yield management
■ Elaborer les menus, les cartes et définir les tarifs des plats	Savoirs théoriques et procéduraux 📖 Gammes de produits alimentaires ■ Eléments de base en diététique Savoirs de l'action ■ Chiffrage/calcul de coût
■ Effectuer des préparations culinaires (assemblage, composition, cuisson, ...)	Savoirs théoriques et procéduraux ■ Fiches techniques de cuisine ■ Modes de cuisson des aliments ■ Techniques de production culinaire
■ Effectuer la vente de produits de restauration, de services	Savoirs théoriques et procéduraux ■ Techniques de vente ■ Procédures d'encaissement
■ Définir les modalités d'un banquet, d'une conférence, ... et en coordonner l'organisation	
■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	Savoirs théoriques et procéduraux ■ Règles de gestion de stocks

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
	Savoirs de l'action ■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks
■ Contrôler les produits (qualité, quantité, état) à la livraison et superviser le rangement et le stockage (chambre froide, congélateur, ...)	Savoirs théoriques et procéduraux 📖 Chaîne du froid ■ Modes de conservation des produits alimentaires
■ Sélectionner des fournisseurs/prestataires, négocier les conditions du contrat et contrôler la réalisation de l'intervention, des produits, ...	
■ Procéder au comptage des fonds de caisses	
📖 Superviser l'entretien et la maintenance de premier niveau des locaux et des équipements	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
■ Etablissement de restauration rapide ■ Hôtel 3 étoiles ■ Hôtel 4 étoiles ■ Hôtel 5 étoiles ■ Hôtellerie mobile (bateau de croisière, ...) ■ Résidence de tourisme ■ Résidence hôtelière ■ Restaurant à thème ■ Restaurant de collectivité ■ Restaurant gastronomique ■ Restaurant traditionnel ■ Village vacances		

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant ■ Toutes les appellations	G1801 - Café, bar brasserie — Toutes les appellations
G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant ■ Toutes les appellations	G1802 - Management du service en restauration — Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant ■ Toutes les appellations	G1402 - Management d'hôtel-restaurant — Toutes les appellations
G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant ■ Toutes les appellations	G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique — Toutes les appellations
G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant ■ Toutes les appellations	G1404 - Management d'établissement de restauration collective — Toutes les appellations
G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant ■ Toutes les appellations	K2111 - Formation professionnelle — Formateur / Formatrice hôtellerie restauration