

G1402 - Management d'hôtel-restaurant

Appellations

- Directeur / Directrice de la restauration
- Directeur / Directrice de résidence hôtelière
- Directeur / Directrice de restaurant
- Directeur / Directrice d'établissement de restauration rapide
- Directeur / Directrice d'établissement en hôtellerie-restauration
- Directeur / Directrice d'hôtel
- Directeur / Directrice d'hôtel-restaurant
- Exploitant / Exploitante de restaurant
- Exploitant / Exploitante d'hôtel
- Gérant / Gérante de restaurant
- Gérant / Gérante d'hôtel
- Hôtelier / Hôtelière
- Hôtelier-restauteur / Hôtelière-restauratrice
- Responsable de restaurant
- Responsable d'hôtel-restaurant
- 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
<ul style="list-style-type: none"> ■ Définir la politique commerciale de l'établissement et superviser ou mettre en oeuvre les actions de promotion ■ Elaborer le budget annuel de l'établissement et contrôler les résultats d'exploitation ■ Coordonner et contrôler les services de l'établissement et veiller à l'application des procédures qualité, hygiène, sécurité ■ Superviser ou effectuer le recrutement du personnel ■ Vérifier les éléments d'activité du personnel ■ Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none">  Techniques de communication  Marketing ■ Techniques de yield management  Gestion économique et financière  Normes d'exploitation hôtelière ■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-  Eléments de base en gestion des Ressources Humaines ■ Techniques de management ■ Gestion comptable et administrative  Techniques de recrutement  Analyse statistique <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none">  Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...) ■ Utilisation de système d'information et de communication

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Renseigner les clients sur les services de l'établissement et les accueillir à leur arrivée 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none">  Techniques de vente  Modalités d'accueil <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisation de logiciels de réservation
<ul style="list-style-type: none"> ■ Etablir les tarifs des chambres, des suites selon la période et l'emplacement de l'établissement 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs du restaurant 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eléments de base en production culinaire <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Chiffrage/calcul de coût
<ul style="list-style-type: none"> ■ Superviser l'organisation d'un séminaire, d'un banquet, d'une réception (commande de produits, versement d'arrhes, besoin en « extras », ...) 	

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> Superviser la gestion des stocks de produits, déterminer les besoins en réapprovisionnement et établir les commandes 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> Règles de gestion de stocks <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<ul style="list-style-type: none"> Déterminer les travaux de rénovation ou d'aménagements de l'établissement et rechercher des prestataires 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public
<ul style="list-style-type: none"> Définir l'aménagement et la décoration de l'établissement, des chambres, de la salle de restaurant, ... 	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> Etablissement de restauration rapide Hôtel économique Hôtel non homologué ou non classé Hôtel 1 étoile Hôtel 2 étoiles Hôtel 3 étoiles Hôtel 4 étoiles Hôtel 5 étoiles Hôtellerie mobile (bateau de croisière, ...) Résidence hôtelière Restaurant à thème Restaurant de collectivité Restaurant gastronomique Restaurant traditionnel 		

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
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