

## 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-restaurateur / 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.

## Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Définir la politique commerciale de l'entreprise</li> <li><input type="checkbox"/> Coordonner des actions de promotion</li> <li><input type="checkbox"/> Contrôler des résultats d'exploitation</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborer un budget</li> <li><input type="checkbox"/> Coordonner un ou plusieurs services</li> <li><input type="checkbox"/> Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)</li> <li><input type="checkbox"/> Superviser le recrutement du personnel</li> <li><input type="checkbox"/> Vérifier les éléments d'activité du personnel</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>E      <input type="checkbox"/> Système d'information et de communication</li> <li>E      <input type="checkbox"/> Management</li> <li>C      <input type="checkbox"/> Analyse statistique</li> <li>Ec     <input type="checkbox"/> Normes d'exploitation hôtelière</li> <li>E      <input type="checkbox"/> Yield management</li> <li>C      <input type="checkbox"/> Marketing / Mercatique</li> <li>Es     <input type="checkbox"/> Techniques de communication</li> <li>C      <input type="checkbox"/> Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</li> <li>C      <input type="checkbox"/> Techniques de recrutement</li> <li>C      <input type="checkbox"/> Gestion des Ressources Humaines</li> <li>C      <input type="checkbox"/> Gestion financière</li> <li>C      <input type="checkbox"/> Gestion comptable</li> <li>C      <input type="checkbox"/> Gestion administrative</li> <li>C      <input type="checkbox"/> Logiciel de gestion hôtelière</li> <li>C      <input type="checkbox"/> Outils bureautiques</li> </ul>

## Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Renseigner les clients sur les services de l'établissement</li> <li><input type="checkbox"/> Accueillir les personnes</li> </ul>	Sc <input type="checkbox"/> Techniques de vente S <input type="checkbox"/> Logiciels de réservation
<input type="checkbox"/> Proposer des tarifs adaptés à un établissement touristique	Ce
<input type="checkbox"/> Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs du restaurant	Cr <input type="checkbox"/> Préparations culinaires de base <input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût
<input type="checkbox"/> Coordonner la logistique d'un évènement	Ec <input type="checkbox"/> Organisation d'évènements
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Superviser la gestion des stocks</li> <li><input type="checkbox"/> Déclencher un réapprovisionnement</li> </ul>	Ce <input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks C <input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure</li> <li><input type="checkbox"/> Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires</li> </ul>	Rc <input type="checkbox"/> Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public Ec

## Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Définir l'aménagement et la décoration de l'hôtel	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
<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>G1402 - Management 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
<b>G1402 - Management d'hôtel-restaurant</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1404 - Management d'établissement de restauration collective</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>G1402 - Management d'hôtel-restaurant</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>G1801 - Café, bar brasserie</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

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