

G1402

MANAGEMENT D'HÔTEL-RESTAURANT

Autres emplois décrits

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

Ce 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.

Compétences

Savoir-faire

Conception	Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs du restaurant
Production, Fabrication	Réaliser les ouvertures et fermetures du site
Aménagement	Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure
Maintenance, Réparation	Gérer l'entretien des équipements et installations
Qualité	Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)

Gestion des stocks

Superviser la gestion des stocks
Organiser et contrôler un approvisionnement

Logistique

Mettre en oeuvre l'organisation matérielle et logistique d'un événement

Communication, Multimédia

Organiser, coordonner un événement

Relation client

Informar, renseigner, orienter une personne sur les prestations et services proposés

Développement commercial

Proposer des tarifs adaptés à un établissement touristique
Élaborer une stratégie commerciale

Stratégie de développement

Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts
Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation

Management

Coordonner les activités entre la cuisine et la salle

Gestion des Ressources Humaines

Gérer les ressources humaines

Conseil, Transmission

Évaluer des acquis d'apprentissage, de formation ou d'expérience

Gestion administrative

Assurer la gestion administrative d'une activité

Pilotage et maîtrise des coûts

Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires

Organisation

Alimenter un tableau de bord
Utiliser les outils bureautiques
Utiliser des logiciels spécifiques
Gérer une situation conflictuelle

Communication

Communiquer à l'oral en langue étrangère

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe
Faire preuve d'autonomie
Faire preuve de rigueur et de précision
Gérer son stress

Savoirs

Domaines d'expertise	<p>Logiciel de gestion de stocks</p> <p>Logiciel de gestion hôtelière</p> <p>Logiciel de réservation</p> <p>Système d'information et de communication</p> <p>Analyse statistique</p> <p>Yield management / tarification en temps réel</p>
Normes et procédés	<p>Chiffrage/calcul de coût</p> <p>Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</p> <p>Normes d'exploitation hôtelière</p> <p>Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public</p>
Produits, outils et matières	Préparations culinaires de base
Techniques professionnelles	Techniques de vente

Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	Déplacements professionnels
	Horaires et durée du travail	Travail le week-end

Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration