

Certificat de l'Institut de promotion commerciale hôtellerie restauration

RNCP1430 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	334w
Code(s) ROME	G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/12/2005

Certificateur(s)

Chambre de commerce et d'industrie de Clermont Ferrand / Issoire

<http://www.clermont-fd.cci.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Activités visées :

L'activité du responsable d'un établissement d'hôtellerie-restauration s'articule autour des activités suivantes :

- 1) Participation à la définition et à la mise en oeuvre de la stratégie d'un établissement hôtelier : Contribuer à une mission de veille
- 2) Réalisation d'actions de marketing et de commercialisation de produits hôteliers
 - Prospecter une clientèle de particuliers et d'entreprises
 - Promouvoir les services de l'établissement
 - Négocier
 - Vendre l'établissement hôtelier
- 3) Définition et suivi de l'activité de gestion
 - Participer à la gestion comptable
 - Gérer les relations fournisseurs, clients, et prestataires financiers
 - Evaluer ses résultats et optimiser son activité de service
- 4) Management et gestion des ressources humaines
 - Contribuer à l'organisation et au fonctionnement de l'activité
 - Participer au recrutement du personnel
 - Participer à la démarche qualité de l'entreprise

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités attestées :

- 1) Compétences stratégiques :
 - Connaissance et maîtrise des techniques de veille
 - Maîtrise des méthodes d'analyse des besoins : études de clientèle, de zone de chalandise...
- 2) Compétences commerciales :
 - Maîtrise des techniques de vente et de négociation d'un produit/service
 - Connaissance et maîtrise des techniques et moyens de communication afin de mettre en oeuvre une opération de communication
 - Connaissance des principes de rédaction et de suivi d'un contrat

3) Compétences de gestion :

- Connaissance et maîtrise des outils de gestion et de comptabilité (tableaux de bords de résultats, de Chiffre d'Affaire, de marges...)
- Connaissance des techniques d'analyse des différentes données relatives aux relations commerciales
- Connaissance et maîtrise des outils de bureautique

4) Compétences manageriales :

- Connaissance des techniques d'organisation du travail
- Maîtrise des techniques d'animation d'une équipe

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Hôtellerie-Restauration, Tourisme.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Directeur d'établissement - Assistant ou adjoint de direction
- Exploitant de restaurant ou d'hôtel
- Chef de service

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 263 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	8 922
Jugés difficiles à recruter	35 %
Emplois saisonniers	33 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

2/3 professionnels, 1/3 institutionnels

COMPOSITION DU JURY — VAE

50 % professionnels, 50 % formateurs

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/12/2005

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1430/>