

# Manager en hôtellerie internationale

RNCP14598 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 6                   |
| Code(s) NSF             | 334p                       |
| Code(s) ROME            | G1402, G1401, G1703        |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement sur demande |
| Date d'échéance         | 05/08/2018                 |

## Certificateur(s)

Association institut Vatel - groupe Vatel

<http://www.vatel.com>

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Le Manager en Hôtellerie Internationale est amené à diriger des services opérationnels existant dans la grande hôtellerie internationale. Citons-en quelques-uns : restaurant, bar, service étages, réception, hébergement, gouvernante, commercial, banquets & conférences, comptabilité, contrôle restauration, personnel, formation, spa & wellness, etc... Il est placé sous les ordres du Directeur de l'hôtel et de son adjoint. Il est un chef de service gérant plusieurs employés, agents de maîtrise ou cadres suivant l'importance de l'établissement. Il est responsable de la bonne marche de son service et comptable des résultats.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification a pour but de valider les capacités et compétences généralement requises pour exercer des fonctions de : assistant manager, manager de service, directeur de petites et moyennes unités hôtelières.

Un manager doit posséder les capacités et compétences suivantes :

- Savoir coordonner une équipe de travail, organiser, ordonner, vérifier et évaluer les tâches de ses employés,
- Faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité en matière alimentaire
- Vendre un produit hôtelier ou de restauration, démarcher une clientèle et négocier de nouveaux marchés
- Utiliser les systèmes informatiques pour l'établissement des prévisions et le calcul des ratios de rentabilité
- Posséder le sens de la relation et de la communication avec la clientèle nationale ou étrangère
- S'exprimer correctement en langues étrangères, par écrit et en conversation
- Capacité d'écoute, d'analyse et savoir convaincre avec le sens de l'équité
- Savoir juger et évaluer la performance professionnelle de ses collaborateurs,
- Pouvoir transmettre son savoir et son expertise, montrer l'exemple

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Chaines hôtelières nationales et internationales; production industrielle en restauration collective; exploitation hôtelière et de restauration;

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Directeur de la restauration, Responsable de la gestion clientèle, Directeur de l'hébergement, Chef de réception hôtelière, Responsable de formation, Responsable des ventes, Assistant marketing, Chef de secteur, Exploitant

hôtelier restaurateur, Chef de restauration commerciale,

#### 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).

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tension de recrutement (DARES 2024)</b> | Élevée (4/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.                                                                                                                                                              |
| <b>Facteurs principaux</b>                 | Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale                                                                                                                                                                                       |
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>            | 1 890 €                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée)<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée)<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée) |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b>   | 58 150                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>         | 44 %                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Emplois saisonniers</b>                 | 68 %                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S2X60 — Employés de l'hôtellerie<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration                                                                       |

## Voies d'accès

#### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Candidature individuelle, VAE

#### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

#### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Directeur de l'école Vatel

Directeur des études

Professeur des enseignements professionnels

1 hôtelier indépendant et/ou de chaîne volontaire

1 hôtelier de chaîne et/ou de complexe touristique

## Base légale

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| Date d'échéance de l'enregistrement | 05/08/2018 |
|-------------------------------------|------------|

## Liens avec d'autres certifications

#### ANCIENNES VERSIONS

RNCP6017

## Pour plus d'informations

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/14598/>