

Technicien supérieur en exploitation hôtelière

RNCP1510 · 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	31/12/2006

Certificateur(s)

Chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Morbihan

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel exerce la responsabilité d'un établissement ou d'un service hôtelier ou de restauration. Il contribue à développer l'activité liée à son champ d'intervention.

Il encadre et contrôle les collaborateurs, recrute, forme et anime l'équipe de travail, définit les règles de fonctionnement.

Il assure ou participe à la gestion et la commercialisation de l'établissement.

Il détermine ou met en œuvre la politique budgétaire de l'exploitation (prix de revient, tarifs, budget prévisionnel ...).

Son objectif est de satisfaire les besoins des clients de l'établissement dans un contexte de rentabilité économique

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités attestées : - Maîtrise des techniques de définition de la stratégie commerciale d'une exploitation hôtelière

- Maîtrise des techniques de veille
- Connaissance des techniques de prospection d'une clientèle de particuliers et d'entreprises
- Connaissance et maîtrise des techniques de négociation
- Connaissance des principes de gestion comptable
- Maîtrise des outils informatiques

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le technicien supérieur en exploitation hôtelière est un salarié, ou chef d'entreprise ou gérant dans les secteurs d'activité suivants : Hôtellerie (du luxe à l'économique), restauration (traditionnelle, à thème, gastronomique, collective), bar, en hôtellerie de plein air, en villages vacances, en résidence hôtelière.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types emplois accessibles : - Directeur hôtel ou restaurant

- Adjoint de direction
- Assistant direction
- Chef de service
- Directeur(rice) hébergement
- Exploitant d'hôtel, de restaurant, de café, de brasserie
- Responsable restauration collective

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

1 président, 3 à 4 professionnels, anciens stagiaires et représentants institutionnels

COMPOSITION DU JURY — VAE

Un président de jury + 3 personnes (2 professionnels, 1 représentant)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/12/2006
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.formation.cci.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1510/>