

Directeur général à l'international : hôtellerie et restauration

RNCP15802 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Code(s) NSF	334p
Formacode(s)	42766
Code(s) ROME	G1402, M1402, M1302, M1205
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	18/12/2023

Certificateur(s)

INSTITUT LYFE - APPLICATION (INSTITUT LYFE - APPLICATION) · SIRET : 44459644900017

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le Directeur général à l'international : Hôtellerie et Restauration :

- Définit la stratégie de l'entreprise avec les actionnaires et les différentes parties prenantes
- Pilote son entreprise en fonction de l'évolution de secteur en termes d'innovation, en intégrant la digitalisation dans l'ensemble de ses décisions
- Dirige et manage globalement l'entreprise, prend toute décision intégrant les parties prenantes et les ressources disponibles (ressources financières, ressources humaines, ressources en équipements, ressources commerciales ...)
- Prescrit et met en œuvre les outils et les méthodologies de pilotage des opérations et stratégie de l'entreprise
- Coordonne l'organisation et le fonctionnement des services : élabore et gère les budgets, pilote des projets de développement
- Contribue, par ses propositions et ses décisions, à optimiser les résultats de l'entreprise pour favoriser un retour sur investissement et une création de valeur
- Elabore et/ou met en œuvre la stratégie de l'entreprise dans une logique d'innovation de services et de valorisation de « l'expérience client »

Ses fonctions s'inscrivent dans un contexte international grâce à sa maîtrise des langues étrangères, ses connaissances et ses compétences au niveau :

- De l'environnement interne de l'entreprise : diversité socioculturelle des personnels, spécificités de la clientèle selon les nationalités, modes de gestion et techniques de management particulières aux grands groupes hôteliers
- De l'environnement externe de l'entreprise : enjeux touristiques et économiques du secteur, impact des stratégies publiques ou privées
- De la prise en compte du développement durable et de la responsabilité sociétale de l'entreprise dans ses prises de décisions

Les capacités et savoir-faire qu'il déploie relèvent de :

1. Vision et choix des stratégies pour l'entreprise ou l'unité dont il a la charge
2. L'organisation, la gestion, et la réalisation de projet

3. Choix & utilisation des stratégies digitales dans son pilotage, l'argumentation et la motivation
4. Le contrôle et la mesure de la performance quantitative, qualitative et financière
5. La prise de décision et gestion du risque à court, moyen et long terme
6. L'intrapreneuriat & Entrepreneuriat

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le (la) titulaire est capable de :

ACTIVITE 1 : Management stratégique

- Pilotage stratégique
- Mise en œuvre des décisions stratégiques
- Mesure de la performance

ACTIVITE 2 : Management des opérations

- Pilotage des processus de production d'un bien ou d'un service
- Analyse de la productivité et de la performance opérationnelle
- Management éco-responsable

ACTIVITE 3 : Management Financier et Contrôle de gestion stratégique

- Pilotage de la stratégie financière
- Planification des procédures budgétaires
- Pilotage de la performance économique & financière

ACTIVITE 4 : Expérience client & Digitalisation

- Stratégie de positionnement marketing
- Marketing Mix
- Gestion de l'identité & de la marque

ACTIVITE 5 : Management interculturel et management des équipes

- Gestion et performance des équipes
- Conduite du changement
- Négociation & médiation en entreprise

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire de la certification évolue dans un environnement professionnel international, en France comme à l'étranger, au sein d'une organisation ou structure généralement à forte capacité de développement telles que des groupes hôteliers ou de restauration.

1/ secteurs d'activité directs :

- Hôtellerie traditionnelle de loisirs ou d'affaires, généralement haut de gamme (3, 4 étoiles et luxe)
- Entreprises HR indépendantes ou appartenant à une chaîne volontaire ou intégrée, complexes hôteliers (resorts), parcs d'attraction, résidences hôtelières
- Hébergement embarqué : compagnies de croisières maritimes et fluviales
- Restauration d'hôtel, restauration commerciale indépendante ou de chaîne
- Restauration embarquée : catering aérien, ferroviaire ou maritime
- Casinos, centres de loisirs et d'attractions

2/ secteurs d'activités associés

- Résidences hôtelières médicalisées
- Traiteurs, congrès et événementiels
- Restauration institutionnelle
- Conseil en stratégie en hôtellerie et restauration

Il est également en mesure de créer sa propre entreprise.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Direction Générale & direction d'unités

- Directeur régional
- Directeur d'hôtel / résidence hôtelière
- Directeur d'exploitation
- Directeur des opérations
- Directeur des systèmes d'information
- Directeur de l'hébergement
- Directeur de la restauration
- Directeur banquets et séminaires

Management de Projets et Développement (Liés à l'Hôtellerie et la Restauration)

- Directeur recherche et développement
- Directeur du développement stratégique
- Consultant en Hôtellerie Restauration

Direction Marketing & E-Business

- Directeur marketing & digital
- Directeur de ventes et distribution
- Directeur Revenue management (hôtel, site, région)
- Data-analyst

Direction Financière

- Directeur de fusion et acquisitions
- Directeur de gestion du parc immobilier
- Directeur du contrôle de gestion
- Directeur administratif et financier

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

NEANT

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)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 482 €
Familles professionnelles (FAP)	L2X61 — Agents administratifs · tension 1/5 (Très faible) L4X80 — Techniciens des services administratifs · tension 4/5 (Élevée) L4X81 — Techniciens et agents de maîtrise des services financiers ou comptables · tension 5/5 (Très élevée) L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes) · tension 3/5 (Modérée) 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)	51 373
Jugés difficiles à recruter	29 %
Emplois saisonniers	13 %

Familles professionnelles (FAP)

L2X61 — Agents administratifs
L4X80 — Techniciens des services administratifs
L4X81 — Techniciens et agents de maîtrise des services financiers ou comptables
L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes)
L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés
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 initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Président : Professionnel dirigeant

Professionnels (4 membres)

Formateurs (2 membres)

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Non

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le président:

Le collège professionnel composé de 4 personnes:
deux employeurs et deux salariés

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	7 212 €
Selon la branche	6 500 € – 9 083 €
Prise en charge	Branches concernées
7 212 €	Valeur par défaut · 209 branches
9 083 €	CPNE de l'industrie hôtelière
6 695 €	CPNE Casinos
6 501 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
6 500 €	CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	18/12/2023
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP39248

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site des anciens de l'Institut Paul Bocuse:

<http://www.institutpaulbocuse.com/fr/alumni/>

Annuaire des diplômés et étudiants de l'Institut Paul Bocuse

Site Institut Paul Bocuse

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/15802/>