

Assistant de direction en hôtellerie

RNCP1765 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	334p
Code(s) ROME	G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	22/07/2010
Date d'échéance	22/07/2015

Certificateur(s)

ECOLE PROFES DE TOURISME & HOTELLERIE · SIRET : 73080188300028

Ecole professionnelle de tourisme et d'hôtellerie

<http://www.epth.com.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

Il encadre, coordonne et contrôle l'ensemble du personnel et les différents services liés à l'hébergement (étages, réception, hall, entretien...)

Il élabore et supervise la production culinaire, il organise et planifie le travail du personnel en cuisine et en salle

Il organise et développe l'activité hébergement sous le contrôle d'une direction générale.

Il élabore le budget prévisionnel, fixe et met en œuvre la politique commerciale de l'établissement

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités attestées :

HEBERGEMENT

- Construire et adapter un argumentaire de l'accueil selon la clientèle, Organiser le poste de travail en réception, Construire et adapter régulièrement la procédure de réservation (logiciels, réseaux, pool de réservation)

RESTAURATION

- Organiser et gérer le personnel de cuisine et de salle, Vérifier, contrôler les normes d'hygiène et de sécurité (contrôle vétérinaire), Choisir les meilleurs fournisseurs, négocier les meilleures tarifications et délais

GESTION

- Rendre compte des anomalies constatées et mettre en œuvre les corrections, Construire, élaborer un budget prévisionnel et tableaux de bord, Construire et gérer des procédures d'alertes pour les éléments de gestion et finances propres à l'établissement

COMMERCIALISATION

- Savoir concevoir une brochure et construire un circuit touristique, Savoir élaborer un plan de marchéage et fixer un prix de vente, Adapter les techniques de communication en fonction des situations, Évaluer un contrat de partenariat, sponsoring ou mécénat

MANAGEMENT-ENCADREMENT

- Maintenir de bonnes relations avec le personnel à travers d'actions sociales, Recruter et établir les contrats de travail, Négocier avec le personnel les différentes situations de travail liées à l'hôtellerie

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'emploi s'exerce dans l'hôtellerie et/ou la restauration dans des hôtels de toutes tailles, dans des structures indépendantes ou intégrées à une chaîne

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Assistant de direction en hôtellerie
- Directeur d'hébergement
- Chef de réception
- Exploitant d'hôtel
- Directeur de restauration
- Manager

RÈGLEMENTATIONS 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 initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

3 professionnels - 1 salarié en hôtellerie - 1 formateur

Base légale

Date de décision	22/07/2010
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	22/07/2015

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

[http://contact @école -vidal.fr](mailto:contact@ecole-vidal.fr)

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1765/>