

Manager des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration

RNCP2016 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Code(s) NSF	334p
Code(s) ROME	G1402, G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande

Certificateur(s)

Ecole Internationale Supérieure de Savignac

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les directeurs du secteur hôtellerie, restauration, tourisme ont en charge la responsabilité d'un établissement ou d'un département ou d'un secteur géographique. Ils sont des gestionnaires généralistes ayant une culture, une expérience, un savoir-faire et des connaissances spécifiques au secteur HTR.

Dans un groupe du secteur HTR, le directeur exerce ses responsabilités dans le cadre d'une fonction ou d'un service opérationnel.

- Il organise et développe l'activité de son unité en relation avec la direction générale.
- Il participe à la définition des orientations stratégiques et à la fixation des objectifs.
- Il analyse et évalue les différentes composantes du marché et il est partie prenante dans les différents domaines de gestion (organisation, finances et contrôle de gestion, ressources humaines, achats et production).
- Il veille à l'atteinte des résultats par des procédures et un management adaptés et propose des changements d'orientation indispensables pour améliorer la performance économique.
- Il anticipe les évolutions et il structure l'organisation humaine : il recrute, évalue et motive le personnel dont il a la charge.
- Il remplace ponctuellement la direction générale

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Planifier et contrôler les ressources financières : proposer des prévisions annuelles et pluriannuelles, fixer des objectifs, contrôler, analyser les résultats économiques et financiers d'une entreprise du secteur HTR, proposer des mesures correctives, contrôler le cadre juridique, réglementaire et fiscal régissant l'activité.
- Elaborer un plan stratégique et le mettre en œuvre : analyser l'environnement de l'entreprise, évaluer ses potentiels, participer à la définition des orientations stratégiques, mettre en œuvre la stratégie d'une entreprise du secteur HTR.
- Elaborer un plan marketing et définir des actions commerciales et de communication : analyser les composantes du marché, évaluer les performances d'un service ou d'un produit, proposer la politique commerciale spécifique au secteur HTR, proposer un plan de communication, communiquer en anglais.
- Organiser les relations de travail et gérer les ressources humaines : proposer les profils de postes en adéquation avec les besoins de l'entreprise, Analyser et anticiper les besoin qualitatifs et quantitatifs du personnel. Former et motiver le personnel en tenant compte d'une activité saisonnière. Manager des équipes, les conflits et l'adaptation au changement

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le directeur d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration travaille dans un secteur professionnel très diversifié, allant de la restauration indépendante, haut de gamme, commerciale, collective ou rapide à l'hôtellerie sous toutes ses formes : luxe, chaînes, indépendante, intégrée à un réseau, de plein air, de bien-être, résidence de tourisme et de vacances. Il peut également occuper des postes de direction dans des parcs d'attractions, casino, entreprise événementiel ou traiteurs haut de gamme mais aussi dans les entreprises liées au tourisme (tours opérateurs, agence de voyage..).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- directeur de résidences hôtelières ou de tourisme
- directeur de restaurant, gérant de restaurant
- directeur d'hébergement, directeur de la restauration
- consultant en hôtellerie, restauration et tourisme
- chef de projet événementiel
- directeur qualité
- directeur commercial, marketing ou des achats
- directeur yield management
- directeur des ressources humaines
- contrôleur de gestion et/ou directeur financier
- chef de secteur de restauration collective
- directeur des opérations dans un réseau de franchisés

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)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 124 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) 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)	12 188
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration 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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

6 à 8 personnes

dont 50% issues du milieu professionnel

COMPOSITION DU JURY — VAE

4 à 6 personnes

dont 50% issues du milieu professionnel

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP16961

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.ecole-de-savignac.com

<http://www.ecole-de-savignac.com>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2016/>