

Directeur(trice) d'établissement de luxe dans l'hôtellerie

RNCP27060 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Code(s) NSF	334p
Code(s) ROME	M1301, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	04/10/2019

Certificateur(s)

ACADEMIE INTERNATIONALE DE MANAGEMENT · SIRET : 38833315500033

Académie Internationale de Management (AIM)

<http://www.aim.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Rattaché/e au/à la président/e du groupe ou directement au propriétaire, le/la directeur/trice des entreprises de luxe de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme est en charge de l'exploitation et de la gestion opérationnelle de l'hôtel (restauration, hébergement et loisirs) ainsi que de sa gestion administrative, financière et commerciale.

Il/elle est à la tête du Comité de Direction.

A ce titre, il/elle :

- dirige, anime et motive les différents/es directeurs/trices ou chefs/fes de services afin d'offrir à la clientèle une prestation conforme aux standards,
- pilote, gère l'activité économique de l'hôtel et préserve les intérêts financiers de l'établissement en collaboration avec la direction financière,
- veille au bon fonctionnement de l'établissement et à la qualité des prestations dont il/elle est le/la garant/e,
- définit les axes stratégiques de la politique commerciale, marketing et communication en collaboration avec la direction commerciale et en vérifie la bonne application; il/elle assure également la veille économique et technologique de son secteur d'activité et en intègre les données dans son plan à moyen et long terme,
- développe les ventes, représente l'hôtel dans les manifestations importantes, accueille la clientèle et la fidélise,
- s'assure de l'entretien et de la maintenance des bâtiments, du patrimoine mobilier et immobilier de l'établissement,
- gère les possibles risques associés à l'activité hôtelière
- reporte de ses actions et ses résultats à la présidence ou au siège et échange sur les bonnes pratiques avec ses homologues des autres établissements du groupe s'il y a lieu.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le/la directeur/trice des entreprises de luxe de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme luxe est un/e véritable chef/fe d'entreprise. Il/elle a pour objectif de maintenir ou augmenter le chiffre d'affaire et la part de marché de son établissement. Il/elle cherche à attirer une clientèle toujours plus nombreuse. La fonction commerciale est très importante dans le métier de directeur/trice ou de gérant/e d'hôtel. Celui/celle-ci présente et « vend » son établissement en participant à des salons professionnels, auprès d'agences de voyages et d'entreprises pour diversifier sa clientèle.

Afin d'atteindre un taux de remplissage maximal en toutes saisons, il/elle peut également décider de pratiquer des

tarifs plus bas à certaines périodes de l'année. Au quotidien il/elle veille à la satisfaction des clients. Confort, accueil, qualité des services, tout est mis en oeuvre pour fidéliser celui-ci. Le sens du contact est primordial. Il/elle est seul/e à assurer la gestion de son hôtel s'il s'agit d'un petit établissement ou il/elle est secondé/e par une équipe plus ou moins développée : responsable administratif, comptable, économe... si l'hôtel est plus important. Enfin, le/la directeur/trice des entreprises de luxe de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme recrute, forme et encadre le personnel de l'établissement, (dans un secteur à fort taux de rotation du personnel), s'occupe des affaires courantes ou plus exceptionnelles et est naturellement au moins bilingue.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Groupes hôteliers, Hôtellerie indépendante, Chef d'entreprise de petite et moyenne capacité, Chaînes hôtelières internationales

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Directeur/directrice administratif(ve),
Directeur/directrice commercial(e),
Directeur/directrice des affaires sociales,
Chef/fe d'entreprises,
Directeur/directrice d'hébergement,
Directeur/directrice de restaurant,
Directeur/directrice de résidences hôtelières et de tourisme,
Consultant/consultante en hôtellerie et tourisme,
Directeur/directrice des ressources humaines,
Chargée de communication,
Directeur/directrice financier,
Responsable des ventes,
Manager,
Chef/fe de la comptabilité,
Responsable hébergement,
Chef/fe d'équipe,
Responsable des relations publiques,
Directeur/directrice de l'évènementiel,
Directeur/directrice des opérations,
Responsable Front Office...

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)	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)	9 109
Jugés difficiles à recruter	35 %

Emplois saisonniers 33 %

Familles professionnelles (FAP) L6X90 — Cadres dirigeants des grandes entreprises de plus 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, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, VAE

5 personnes :

- 4 professionnel(le)s du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un(e) est président(e) du jury
- Le (la) Directeur (trice) Pédagogique

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 04/10/2019

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP39203

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Site de l'AIM

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/27060/>