

Manager en hôtellerie internationale

RNCP31945 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	334p
Formacode(s)	42776
Code(s) ROME	G1402, G1401, G1403, G1703, E1103
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	18/12/2021

Certificateur(s)

ACADEMIE INTERNATIONALE DE MANAGEMENT · SIRET : 38833315500033

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le ou La Manager en hôtellerie internationale encadre et dirige les départements opérationnels de l'établissement hôtelier ou de restauration qu'il gère. Placé sous l'autorité du directeur, il assure également la gestion et promotion de l'établissement ainsi que la communication. Son rôle est de définir la politique commerciale et managériale de l'établissement selon des objectifs de rentabilité, la charte de qualité et les normes d'hygiène et de sécurité. Il supervise le recrutement et effectue la gestion comptable et administrative de l'établissement.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le métier de manager en hôtellerie internationale s'organise autour de quatre grandes fonctions que sont la gestion de l'établissement hôtelier, le développement commercial, la gestion des ressources humaines et la communication.

Gestion

- Contrôle, évaluation de la rentabilité de l'établissement
- Élaboration et exploitation de tableaux de bord de suivi de l'activité
- Évaluation des ressources matérielles et immatérielles nécessaires à la bonne marche de l'établissement
- Gestion comptable et financière
- Mise en place d'outils de reporting
- Organisation de l'approvisionnement en matériels, équipements, fournitures,...
- Prise de décision sur les investissements (ou propositions)

Développement commercial

- Adaptation permanente de l'offre de service aux évolutions de la clientèle
- Analyse du marché et de la concurrence locale
- Contrôle et évaluation de la qualité du service rendu
- Élaboration ou application d'une politique commerciale
- Fixation des prix
- Mise en place d'actions de promotion de l'établissement
- Relations commerciales internes et externes

Management et animation d'équipe

- Coordination de toutes les équipes de l'hôtel
- Évaluation des besoins en formation
- Évaluation des compétences nécessaires à la qualité du service

- Recrutement
- Supervision de l'ensemble des activités de l'hôtel, soit en direct soit par délégation
- Application des normes de qualité, d'hygiène, de santé, de sécurité et d'environnement au travail

Communication

- Contacts avec la clientèle
- Relation avec les partenaires, fournisseurs et médias
- Communication interne
- Accueil des nouveaux personnels
- Animation de réunions
- Mise en place de techniques de transmission et remontée d'informations
- Suivi (en direct ou par délégation) du déroulement du séjour des clients

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- grands groupes hôteliers
- hôtellerie internationale
- restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Manager d'hôtel,
 Manager d'hébergement
 Manager de restaurant
 Manager de résidences hôtelières et de tourisme
 Consultant(e) en hôtellerie et tourisme
 Manager en Revenue Management
 Responsable des ventes
 Responsable de communication

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)	Faible (2/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 4 sur 5.
Facteurs principaux	Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	2 173 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (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) U0X80 — Assistants de la communication · tension 1/5 (Très faible) U0X90 — Cadres de la communication · tension 1/5 (Très faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	63 496
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	64 %

Familles professionnelles (FAP)

S2X60 — Employés de l'hôtellerie
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
U0X80 — Assistants de la communication
U0X90 — Cadres de la communication

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

5 personnes :

- 4 professionnel-le-s du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un-e est président-e du jury (2 membres du collège employeur, 2 membres du collège employé)
- Le Directeur Pédagogique

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 18/12/2021

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP39206

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

AIM

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31945/>