

Manager en hôtellerie internationale

RNCP34356 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	334p
Formacode(s)	42754
Code(s) ROME	G1703, G1404, G1402, G1403, G1401
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	16/12/2019
Date d'échéance	16/12/2024

Certificateur(s)

INSTITUT VATEL · SIRET : 97350119000043

Partenaires habilités

6 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 6 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ANTILLES TOURISME MANAGEMENT & FORMATION	87806275100010	Former et organiser l'évaluation
FORMATION INNOVANTE EDUCATIVE RESPONSABLE	82871532600017	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT VATEL	97350119000126	Former et organiser l'évaluation
SEHR	34495799800034	Former et organiser l'évaluation
VATEL	97350119000118	Former et organiser l'évaluation
VATEL NANTES	83047228800026	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Manager en Hôtellerie Internationale est amené à diriger un ou plusieurs services opérationnels dans la grande hôtellerie internationale comme : les restaurants, les bars, le service des étages, la réception, l'hébergement, le service de la gouvernante, le service commercial, les banquets et les conférences, le service comptable, le contrôle de restauration, le service du personnel. Il exerce généralement ses fonctions dans une unité hôtelière ou de restauration tant en France qu'à l'étranger. Il est parfois amené à créer sa propre entreprise d'hôtellerie ou de restauration.

Hiérarchiquement placé sous les ordres du Directeur de l'hôtel ou de son adjoint, il est responsable de ses résultats. Il est un atout essentiel à la performance de l'établissement et à la satisfaction de la clientèle locale et internationale.

ACTIVITÉS VISÉES

Dans le cadre de la restauration :

Organisation du service : Il est en charge d'organiser la restauration au quotidien et / ou dans le cadre de manifestations ou d'événements

Véritable chef d'orchestre de son service il se doit d'établir de manière rigoureuse le

planning des ressources ainsi que de planifier et gérer les ressources humaines et matérielles.

Management : Une des missions principales du manager en hôtellerie internationale est le management d'équipe au quotidien. En plus de la supervision et l'encadrement de son personnel, il veille à sa motivation et à sa formation. Il leur inculque les règles d'hygiène, de sécurité et les procédures qualité nécessaires à la bonne marche du service et contrôle l'application des règles impératives.

Commercialisation : Il constitue un panel de fournisseurs référencés et participe à l'élaboration des menus, des cartes et définit les tarifs des produits avec le service commercial

Gestion budgétaire et contrôle des coûts : Garant de la bonne santé financière de son service, il gère la relation avec les fournisseurs et gère les achats.

Dans le cadre de l'hébergement :

Management : Une des missions principales du manager en hôtellerie internationale est le management d'équipe au quotidien. En plus de la supervision et l'encadrement de son personnel, il veille à sa motivation et à sa formation.

Commercialisation : Véritable commercial dans l'âme, il gère et développe les différentes situations de la relation client (face-à-face, en ligne etc.) tout en proposant des produits et services aux clients.

Afin de répondre aux demandes et besoins des clients, il est en charge de l'accueil, de l'information des clients au sein de l'établissement.

Il enregistre les réservations et optimise l'occupation marchande de l'établissement.

QSE : Soucieux de l'accueil réservé aux clients de l'établissement, il veille aux bonnes conditions d'accueil du public et au respect des procédures de qualité, hygiène et sécurité.

En outre, concerné il anime et / ou participe à des groupes de travail sur les procédures relatives à l'assurance de la qualité, la RSE et le management environnemental.

Gestion courante de l'activité : Comme tout chef de service, il est garant de la bonne gestion de son département. Il gère également le suivi logistique et l'approvisionnement des stocks.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Polyglotte affirmé, il met en œuvre les moyens et les ressources nécessaires pour atteindre les objectifs fixés par la direction générale de l'entreprise. Il est source d'innovation et de suggestions visant à améliorer les performances du (des) service(s) dont il a la charge. Il

gère ses employés et ses chefs de service : recrutement, gestion des tâches, évaluation des performances, formation... Exerçant fréquemment ses fonctions dans un environnement fortement international, il est capable de s'adapter à la diversité socio-culturelle de ses personnels.

Il veille en permanence à la satisfaction de la clientèle par la mise en œuvre de nouveaux services, de nouvelles prestations destinées à satisfaire les attentes d'une clientèle très diversifiée.

Blocs de compétences

RNCP34356BC01 — Gestion de services en hotellerie restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

En restauration : Veiller à la mise en place de la salle de restaurant

Planifier et organiser les prestations du restaurant en optimisant la rentabilité de l'établissement

Concevoir la carte avec le chef de cuisine

Gérer les stocks et les achats

Calculer et faire respecter les ratios

Assurer les relations avec les fournisseurs

En hébergement : Organiser et gérer son service

Planifier et organiser la prestation d'accueil

Suivre les départs et arrivées du jour afin de coordonner le travail des services d'étage

Gérer les éventuelles réclamations

Organiser l'arrivée des groupes

Optimiser les ratios hébergement et assurer le revenue management (Taux d'occupation / RevPar)

Mettre en place une politique tarifaire en fonction de l'offre et de la demande et garantir la rentabilité

Travailler en français et en anglais

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation de pratiques professionnelles dans une structure d'application ou un hôtel partenaire

Rapport écrit complété d'une présentation orale (avec évaluation du niveau de langues).

RNCP34356BC02 — Management opérationnel de la production des services en hotellerie restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Recrutement et intégration du personnel
Evaluer les équipes de travail
Développement du personnel
Administration du personnel
Mise en application de la réglementation sociale
Maîtrise des règles de sanctions et de licenciements

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation de pratiques professionnelles dans une structure d'application ou un hôtel partenaire
Rapport écrit complété d'une présentation orale (avec évaluation du niveau de langues).

RNCP34356BC03 — Animation du développement commercial et de la relation client

LISTE DE COMPÉTENCES

Elaborer et développer un plan d'action commercial
Vendre, organiser et suivre le déroulement des diverses prestations
Gérer la clientèle : prospection, évaluation, facturation
Conduire des études de marchés
Participer à des actions des promotions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation de pratiques professionnelles dans une structure d'application ou un hôtel partenaire
Rapport écrit complété d'une présentation orale (avec évaluation du niveau de langues)
Etudes de cas individuels et en groupe, permettent d'évaluer les connaissances et compétences en marketing

RNCP34356BC04 — Pilotage financier et budgétaire de la production de services en hotellerie - restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Etablir et contrôler les budgets d'exploitations
Superviser la comptabilité de l'entreprise
Suivre l'encaissement des comptes débiteurs
Superviser l'élaboration des tableaux de bord
Calculer le seuil de rentabilité
Suivre et contrôler la trésorerie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation de pratiques professionnelles dans une structure d'application ou un hôtel partenaire
Rapport écrit complété d'une présentation orale + étude de cas professionnels permettent d'évaluer les compétences en gestion budgétaire, financière et contrôle de gestion

RNCP34356BC05 — Management, reporting et encadrement d'équipe en hôtellerie-restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Elaborer des rapports d'activités
Analyser les écarts entre les réalisations et les prévisions et savoir les justifier
Préparer les négociations syndicales
Gérer son département et l'établissement sous les ordres du directeur et le remplacer lors de ses absences
Participer au réunion de chefs de service / management meeting / comité de direction et savoir défendre ses projets

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation de pratiques professionnelles dans une structure d'application ou un hôtel partenaire
Etude de cas professionnels permettent d'évaluer les compétences en management, prise de décision et reporting
d'activité complété d'une présentation orale.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

F & B Manager, Responsable restauration, Responsable hébergement, Responsable commercial, Responsable RH, Contrôleur de gestion, Chargé ressources humaines, Adjoint de direction.

?

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.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 885 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée) 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)	61 416
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	67 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie 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, Apprentissage, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Etre titulaire d'un BAC (toutes filières) ou d'un niveau équivalent. Détenir un bon niveau d'anglais - niveau requis en anglais TOEFL 550 (80 IBT) ou IELTS 5.5 (académique).

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, APPRENTISSAGE

Le président du jury - 1 directeur d'école Vatel

2 hôteliers

1 enseignant

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le président du jury - 1 directeur d'école Vatel

2 professionnels hôteliers en activité

1 enseignant

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	10 980 €
Selon la branche	6 000 € – 10 980 €
Prise en charge	Branches concernées
10 980 €	Valeur par défaut · 211 branches
7 887 €	CPNEFP de la blanchisserie, laverie, location de linge, nettoyage à sec, pressing et teinturerie
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date de décision	16/12/2019
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	16/12/2024

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2017	611	2	98 %	100 %
2016	582	1	97 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP39885

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.vatel.fr/fr/carrieres-reseau/insertion-professionnelle>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34356/>