

Diplôme de Management de l'hôtellerie et restauration

RNCP35022 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	DIPLOVIS — Diplôme visé
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42754
Code(s) ROME	M1402, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

INSTITUT LYFE · SIRET : 41813774100017

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration sont en constante évolution depuis ces dernières années. La profession recherche des collaborateurs de mieux en mieux formés. Les postes les plus demandés au niveau des fonctions d'encadrement concernent les fonctions de management général intégrant : management stratégique, management des opérations, de management administratif et financier et de management marketing et commercial avec une ouverture indispensable à l'environnement numérique et à la création d'expériences client. Cette certification s'inscrit dans cette logique d'évolution des métiers puisque elle certifie que ces cadres dirigeants ont une vision stratégique de l'Hôtellerie et de la Restauration avec en plus les outils qui leur permettront d'évoluer, par la suite, vers des postes fonctionnels et de direction générale

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme est en charge d'une activité, d'un service ou d'une unité hôtelière et/ou de restauration, en France ou à l'étranger. Il contribue, par ses décisions et sa créativité managériale, à la performance globale de l'entreprise, à la satisfaction de la clientèle et de ses collaborateurs. Manager responsable, il a à cœur d'inscrire ses initiatives dans une démarche de développement durable. Ses fonctions s'inscrivent dans un contexte international grâce à sa maîtrise des langues étrangères, son adaptabilité aux environnements pluriculturels en termes de pratiques managériales et de relations humaines. Particulièrement à l'aise avec les nouvelles technologies et l'univers digital, il est amené à occuper des fonctions qui relèvent des activités suivantes : Management des opérations, Marketing et Expérience Client, Management et gestion des Ressources humaines, gestion comptable et finance.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

ACTIVITE 1 : Management des opérations hôtelière et/ou de restauration

- Coordination des moyens et ressources
- Prévision et optimisation des ventes et des résultats
- Gestion et management des équipes · Gestion et anticipation des risques

ACTIVITE 2 : Marketing et expérience client

- Proposition et mise en œuvre d'une stratégie de marketing mix
- Création de parcours et expérience client
- Conception de nouvelles offres et concepts
- Gestion de la relation et fidélisation client

- Adéquation des projets et initiatives pour maximiser revenus et bénéfices

ACTIVITE 3 : Management et gestion des ressources humaines

- Gestion administrative de ses équipes : recrutement, rémunération, litiges...
- Planification et budgétisation des besoins en personnel
- Mise en œuvre d'une politique d'animation et de motivation des équipes

ACTIVITE 4 : Gestion Comptable et financière, Performance économique

- Elaboration des budgets et des comptes d'exploitation
- Analyse des résultats et ratios et prise de décision
- Elaboration de business plan
- Optimisation et maximisation des profits

Blocs de compétences

RNCP35022BC01 — Management des opérations hôtelière et/ou de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- Coordination des moyens et ressources
- Prévision et optimisation des ventes et des résultats
- Gestion et management des équipes
- Gestion et anticipation des risques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Mise en situation professionnelle au sein des hôtels / résidences d'application et
- Examens pratiques
- Projets individuels et de groupe
- Mise en application pratique
- Exercices d'application pratique intégré au dossier de fin d'études 'création d'entreprise'
- Études de cas
- Selon les cas, mission de stage en entreprise

RNCP35022BC02 — Marketing et expérience client

LISTE DE COMPÉTENCES

- Proposition et mise en œuvre d'une stratégie de marketing mix
- Création de parcours et expérience client
- Conception de nouvelles offres et concepts
- Gestion de la relation et fidélisation client Adéquation des projets et initiatives pour maximiser revenus et bénéfices

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Application pratique des acquis théoriques
- Études de cas sur le terrain
- Tests écrits et mise en application pratique des acquis théoriques
- Études de cas
- Mise en application pratique dans le cadre d'événements internes
- Dossier de fin d'études 'création d'entreprise'
- Selon les cas, mission de stage en entreprise

RNCP35022BC03 — Management et gestion des ressources humaines

LISTE DE COMPÉTENCES

- Gestion administrative de ses équipes : recrutement, rémunération, litiges...
- Planification et budgétisation des besoins en personnel
- Mise en œuvre d'une politique d'animation et de motivation des équipes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Tests écrits et mise en application des acquis théoriques
- Études de cas
- Ludo pédagogie avec jeux de rôle, mises en situations
- Exposés d'après enquête et interview de professionnels
- Dossier de fin d'études 'création d'entreprise'

RNCP35022BC04 — Gestion comptable et financière, Performance économique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Élaboration des budgets et des comptes d'exploitation
- Analyse des résultats et ratios et prise de décision
- Élaboration de business plan Optimisation et maximisation des profits

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Tests écrits et mise en application des acquis théoriques
- Études de cas
- Dossier de fin d'études 'création d'entreprise'
- Selon les cas, mission de stage en entreprise

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

1/ secteurs d'activité directs :

- Hôtellerie traditionnelle de loisirs ou d'affaires, généralement haut de gamme (3, 4 étoiles et luxe)
- Entreprises HR indépendantes ou appartenant à une chaîne volontaire ou intégrée, complexes hôteliers (resorts), parcs d'attraction et de loisirs, résidences hôtelières (de loisirs ou médicalisée)
- Hébergement embarqué : compagnies de croisières maritimes et fluviales
- Restauration d'hôtel, restauration commerciale indépendante ou de chaîne
- Restauration embarquée : catering aérien, ferroviaire ou maritime - Restauration collective

2/ secteurs d'activités associés :

- Congrès et événementiels
- Conseil et audit
- Gestion de réservation et distribution de service en ligne

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Département opérationnel Hôtellerie :

- Responsable de l'hébergement
- Chef de réception
- Gouvernant(e) général(e)

Département opérationnel Restauration

- Responsable de la restauration
- Food & Beverage Manager
- Responsable banquets et séminaires

Département fonctionnel

- Revenue Manager
- Attaché commercial
- Events manager
- Cost controller

Dans les secteurs associés

- Junior Consultant
- Chargé de développement

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.

Facteurs principaux

Manque de main-d'œuvre disponible

Salaire médian (mensuel)	2 806 €
Familles professionnelles (FAP)	L4X80 — Techniciens des services administratifs · tension 4/5 (Élevée) L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes) · tension 3/5 (Modérée) 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)	22 908
Jugés difficiles à recruter	32 %
Emplois saisonniers	16 %
Familles professionnelles (FAP)	L4X80 — Techniciens des services administratifs L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes) 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

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Conformément à l'art. 5 de l'arrêté ministériel du 8 mars 2001 paru au Journal Officiel du 16 mars 2001, le jury est nommé par le Recteur d'Académie qui désigne le président du jury appartenant à un corps enseignant-chercheur ainsi que le vice-président, qui le supplée en cas d'empêchement. Le Recteur ou son représentant participe au jury avec voix consultative lors des délibérations.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Directeur académique

Responsable des Etudes

Deux représentants de la profession dont un titulaire du titre

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37719

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.institutpaulbocuse.com/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35022/>