

# Directeur d'hôtellerie internationale

RNCP35167 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 7                   |
| Code(s) NSF             | 334p                       |
| Formacode(s)            | 42754                      |
| Code(s) ROME            | G1404, M1502, G1402, G1403 |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement sur demande |
| Date d'enregistrement   | 16/12/2020                 |
| Date d'échéance         | 16/12/2023                 |

## Certificateur(s)

INSTITUT VATEL · SIRET : 97350119000043

## Partenaires habilités

4 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 4 à former.

| Organisme      | SIRET | Habilitation |
|----------------|-------|--------------|
| Vatel Bordeaux | —     | Former       |
| Vatel Nantes   | —     | Former       |
| Vatel Nîmes    | —     | Former       |
| Vatel Paris    | —     | Former       |

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le champ d'activité d'un directeur d'hôtellerie internationale couvre, au sens large, l'hôtellerie indépendante, l'hôtellerie de chaînes nationales et internationales, l'hôtellerie-restauration embarquée, les résidences hôtelières, la restauration traditionnelle, la restauration collective, la restauration rapide, les complexes hôteliers et touristiques (Resorts), les parcs de loisirs, le conseil en entreprises hôtelières et touristique.

Polyglotte affirmé, le directeur d'hôtellerie internationale exerce ses fonctions dans un environnement mondialisé, fortement concurrentiel et dans un contexte de développement et de croissance permanents. Il possède des compétences extrêmement variées : le leadership, l'aptitude à la communication, une grande ouverture d'esprit, une bonne aptitude à l'animation des équipes de travail, un sens développé à la multi culturalité, un esprit créatif, d'excellentes aptitudes en gestion financière, sociale et commerciale

### ACTIVITÉS VISÉES

Elaboration de la stratégie et politique générale d'une entreprise d'hôtellerie internationale

Management et gestion des ressources humaines en hôtellerie internationale

Management financier d'une structure d'hôtellerie internationale

Définition et pilotage de la stratégie marketing et commerciale d'un établissement d'hôtellerie internationale

Définition et pilotage la communication d'un établissement d'hôtellerie internationale

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Rechercher et analyser des données permettant de déterminer le positionnement d'un groupe hôtelier dans un

environnement concurrentiel en prenant en compte les enjeux de la mondialisation - Evaluer les différents dispositifs de veille et d'intelligence économique pour l'industrie hôtelière - Traduire les enjeux stratégiques en risques et opportunités - Analyser les évolutions technologiques qui modifient le comportement des acteurs (ecommerce, distribution électronique, réseaux sociaux, dans l'hôtellerie en particulier) - Mesurer les risques liés à l'activité hôtelière, mettre en place et gérer les outils de contrôle adaptés - Elaborer des rapports d'activités

- Faire circuler l'information
- Gérer ses équipes en français et en langue étrangère
- Mettre en œuvre les techniques de management interculturel.
- Evaluer les besoins en main d'œuvre en fonction des services proposés et des contraintes locales
- Recruter, former, motiver, fidéliser et évaluer le personnel dans un contexte interculturel
- Gérer les aspects législatifs, économiques et administratifs des salariés et des collaborateurs
- Déployer et transmettre la culture d'entreprise auprès de ses collaborateurs
- Gérer ses équipes en français et en langue étrangère
- Mettre en place des plans de formation
- Elaborer les budgets annuels et pluriannuels
- Assurer le suivi des performances et des résultats
- Contrôler la gestion des exploitations
- Contrôler les ressources financières en fixant des objectifs et en proposant des mesures correctives
- Contrôler le cadre juridique, réglementaire et fiscal des entreprises
- Utiliser les données comptables produites par un par chaque département d'un hôtel
- Proposer des solutions à la maîtrise des coûts
- Proposer les choix de financement à court et long terme face à une situation donnée
- Estimer la rentabilité financière de son établissement
- Analyser l'activité à partir d'un tableau de bord
- Contrôler les budgets d'exploitations
- Superviser l'élaboration des tableaux de bord
- Calculer le seuil de rentabilité
- Suivre et contrôler la trésorerie
- Maîtrise des outils de comptabilité et des tableurs type « Excel »
- Maîtrise des principes de comptabilité et de gestion
- Définir des objectifs quantitatifs et qualitatifs de ventes
- Organiser des événements promotionnels adaptés
- Analyser les besoins spécifiques de chaque client
- Mettre en œuvre une politique de prix en utilisant des outils d'optimisation (revenue management)
- Mettre en œuvre les techniques de l'e-commerce pertinentes à l'industrie hôtelière
- Superviser les plans d'action commerciale
- Définir les orientations marketing et en assurer leur coordination
- Maîtriser le suivi et le contrôle des performances en matière de vente
- Superviser la commercialisation des nouvelles tendances gastronomiques, en fonction des impératifs de divers publics - Mettre au point une stratégie de communication media et hors média
- Agir en leader vis à vis de l'extérieur et vis-à-vis des actionnaires
- Négocier avec les acteurs sociaux et économiques et les diverses institutions
- Mettre au point une stratégie de communication media et hors média
- Mettre en œuvre les outils de communication
- Participer à des actions de promotion, de mécénat et de sponsorship
- Communiquer avec les médias

## Blocs de compétences

### **RNCP35167BC01 — Elaboration de la stratégie et politique générale d'une entreprise d'hôtellerie internationale**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Rechercher et analyser des données permettant de déterminer le positionnement d'un groupe hôtelier dans un environnement concurrentiel en prenant en compte les enjeux de la mondialisation

Evaluer les différents dispositifs de veille et d'intelligence économique pour l'industrie hôtelière  
Traduire les enjeux stratégiques en risques et opportunités  
Analyser les évolutions technologiques qui modifient le comportement des acteurs (e-commerce, distribution électronique, réseaux sociaux, dans l'hôtellerie en particulier)  
Mesurer les risques liés à l'activité hôtelière, mettre en place et gérer les outils de contrôle adaptés  
Elaborer des rapports d'activités  
Gérer ses équipes en français et en langue étrangère  
Mettre en œuvre les techniques de management interculturel.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation de pratiques professionnelles lors d'ateliers et de simulation de gestion  
Elaboration et présentation orale d'un mémoire de stage

### **RNCP35167BC02 — Management et gestion des ressources humaines en hôtellerie internationale**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Evaluer les besoins en main d'œuvre en fonction des services proposés et des contraintes locales ;  
Pouvoir recruter, former, motiver, fidéliser et évaluer le personnel dans un contexte interculturel ;  
Gérer les aspects législatifs, économiques et administratifs des salariés et des collaborateurs ;  
Déployer et transmettre la culture d'entreprise auprès de ses collaborateurs ;  
Faire circuler l'information ;  
Gérer ses équipes en français et en langue étrangère ;  
Mettre en œuvre les techniques de management interculturel ;  
Maîtrise de la mise en place des plans de formation  
Maîtrise des méthodes de négociation.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation de pratiques professionnelle lors d'atelier et de simulations de gestion

- Elaboration et présentation orale d'un mémoire de stage - Epreuves écrites consistant en des études de cas

### **RNCP35167BC03 — Management financier d'une structure d'hôtellerie internationale**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Elaborer les budgets annuels et pluriannuels ;  
Assurer le suivi des performances et des résultats ;  
Contrôler la gestion des exploitations ;  
Contrôler les ressources financières en fixant des objectifs et en proposant des mesures correctives ;  
Contrôler le cadre juridique, réglementaire et fiscal des entreprises ;  
Maîtriser le pilotage financier stratégique ;  
Utiliser les outils de valorisation ;  
Utiliser les données comptables produites par un par chaque département d'un hôtel ;  
Proposer des solutions à la maîtrise des coûts ;  
Proposer les choix de financement à court et long terme face à une situation donnée ;  
Estimer la rentabilité financière de son établissement ;  
Analyser l'activité à partir d'un tableau de bord ;  
Contrôler les budgets d'exploitations ;  
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 lors d'ateliers et de simulation de gestion  
Elaboration et présentation orale d'un mémoire de stage  
Des épreuves écrites individuelles en centre sous forme d'étude de cas

professionnels, d'analyses chiffrées à partir de documents authentiques

## **RNCP35167BC04 — Définition et pilotage de la stratégie marketing et commerciale d'un établissement d'hôtellerie internationale**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Définir des objectifs quantitatifs et qualitatifs de ventes;  
Organiser des événements promotionnels adaptés;  
Analyser les besoins spécifiques de chaque client;  
Mettre en œuvre une politique de prix en utilisant des outils d'optimisation (revenue management) ;  
Mettre en œuvre les techniques de l'e-commerce pertinentes à l'industrie hôtelière;  
Superviser les plans d'action commerciale ;  
Définir les orientations marketing et en assurer leur coordination;  
Maîtriser le suivi et le contrôle des performances en matière de vente;  
Superviser la commercialisation des nouvelles tendances gastronomiques, en fonction des impératifs de divers publics ;  
Mettre au point une stratégie de communication media et hors média.

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Mise en situation de pratiques professionnelles lors d'ateliers et de simulation de gestion  
Elaboration et présentation orale d'un mémoire de stage  
Epreuves écrites consistant en des études de cas individuels et en groupe permettent d'évaluer les connaissances

## **RNCP35167BC05 — Définition et pilotage la communication d'un établissement d'hôtellerie internationale**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Agir en leader vis à vis de l'extérieur et vis-à-vis des actionnaires ;  
Négocier avec les acteurs sociaux et économiques et les diverses institutions ;  
S'exprimer en public ;  
Faire circuler l'information ;  
Mettre au point une stratégie de communication media et hors média ;  
Mettre en œuvre les outils de communication ;  
Participer à des actions de promotion, de mécénat et de sponsorship ;  
Communiquer avec les médias.

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Mise en situation de pratiques professionnelles lors d'ateliers et de simulations de gestion

## **Secteur d'activité et type d'emploi**

### **SECTEURS D'ACTIVITÉS**

Hôtellerie indépendante traditionnelle, moyenne et haut de gamme  
. Hôtellerie d'affaires appartenant à une chaîne volontaire ou à une chaîne intégrée  
. Hôtellerie de loisirs, complexes hôteliers (mer, montagne, loisirs...)  
. Hôtellerie embarquée (ferroviaire, maritime...)  
. Restauration embarquée (ferroviaire, aérien, maritime...)  
Secteurs indirects ou associés :  
. Centres de congrès et de conférences  
. Centres de restauration collective  
. Résidences hôtelières pour personnes âgées ou dépendantes  
. Centres de santé  
. Cabinets de conseils spécialisés en hôtellerie – restauration et en formation

### **TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES**

Directeur d'hôtellerie internationale  
Gérant et Directeur d'établissements (hôtels, restaurants, résidences, complexes de tourisme....) Consultant en hôtellerie et en tourisme (cabinet conseil...) Responsable d'une zone géographique pour un groupe hôtelier ou de restauration Cadre sectoriel pour un groupe hôtelier ou touristique dans les domaines des finances, de la gestion des

exploitations, du marketing, du commercial et de la vente, de la gestion des ressources humaines, du développement et du conseil en entreprise. Directeur dans l'hôtellerie et la restauration embarquées (avions, trains, paquebots, etc....)

## 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)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Facteurs principaux                 | Non-attractivité salariale, Non-durabilité de l'emploi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Salaire médian (mensuel)            | 2 133 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Familles professionnelles (FAP)     | L2X61 — Agents administratifs · tension 1/5 (Très faible)<br>L4X80 — Techniciens des services administratifs · tension 4/5 (Élevée)<br>L5X92 — Cadres des ressources humaines et du recrutement · tension 2/5 (Faible)<br>S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée)<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée)<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée) |
| Projets de recrutement (BMO 2026)   | 43 703                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Jugés difficiles à recruter         | 29 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Emplois saisonniers                 | 18 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Familles professionnelles (FAP)     | L2X61 — Agents administratifs<br>L4X80 — Techniciens des services administratifs<br>L5X92 — Cadres des ressources humaines et du recrutement<br>S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration                                                                                                                                                      |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Etre titulaire d'un diplôme ou titre certifié de niveau 6

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- 1 directeur d'école Vatel, Président
- 2 hôteliers externes
- 1 enseignant

### COMPOSITION DU JURY — VAE

- 1 directeur d'école Vatel, Président
- 2 hôteliers externes
- 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 | 12 000 €                                                                                         |
| Selon la branche        | 7 000 € – 12 000 €                                                                               |
| Prise en charge         | Branches concernées                                                                              |
| 12 000 €                | Valeur par défaut · 209 branches                                                                 |
| 9 000 €                 | CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire                                 |
| 8 199 €                 | CPNEFP de la blanchisserie, laverie, location de linge, nettoyage à sec, pressing et teinturerie |
| 8 000 €                 | CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil                                   |
| 7 000 €                 | CPNEFP de la métallurgie                                                                         |

## Base légale

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| Date de décision                    | 16/12/2020 |
| Durée de l'enregistrement           | 3 ans      |
| Date d'échéance de l'enregistrement | 16/12/2023 |

## Statistiques

| Année | Certifiés | Dont VAE | Insertion 6 mois | Métier 2 ans |
|-------|-----------|----------|------------------|--------------|
| 2019  | 310       | 3        | 88 %             | —            |
| 2018  | 296       | 2        | 81 %             | —            |

## Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS  
RNCP14599

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)  
RNCP38581

## Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF  
[www.vatel.fr](http://www.vatel.fr)

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35167/>