

Gestionnaire d'unité hôtelière

RNCP4479 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	334p
Code(s) ROME	G1402, G1801, G1404
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	05/03/2011

Certificateur(s)

Assemblée des chambres françaises de commerce et d'industrie (ACFCI)

<http://www.acfc.cci.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le gestionnaire d'unité hôtelière a en charge la responsabilité d'un établissement, d'un service hôtelier ou de restauration. Il contribue à développer l'activité liée à son champ d'intervention. Il encadre et contrôle des collaborateurs, recrute, forme et anime l'équipe de travail, définit les règles de fonctionnement. Il assure ou participe à la gestion et la commercialisation de l'établissement. Il détermine ou met en œuvre la politique budgétaire de l'exploitation (prix de revient, tarifs, budget prévisionnel...). Son objectif est de satisfaire les besoins des clients de l'établissement dans un contexte de rentabilité économique.

En tant que responsable d'un établissement ou d'un service d'hôtellerie ou de restauration, ou adjoint au responsable d'un établissement hôtelier, le gestionnaire d'unité hôtelière exerce 5 activités principales :

- Activités stratégiques
- Activités commerciales
- Activités managériales
- Activités de gestion
- Activités transversales.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de la certification est capable de : * Participer à la définition de la stratégie d'une exploitation hôtelière

- Préparer l'action commerciale
- Promouvoir une offre hôtelière
- Vendre et négocier les services et produits d'un établissement hôtelier
- Participer à la comptabilité
- Evaluer et optimiser ses résultats
- Optimiser les approvisionnements
- Contribuer à l'organisation et au fonctionnement de l'activité
- Animer et manager une équipe
- Communiquer des informations par écrit
- Utiliser les outils informatiques
- Communiquer en anglais
- Manager un projet.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les entreprises représentées dans le domaine hôtelier exercent leur activité au sein de différents secteurs : • la restauration commerciale

- la restauration de collectivités
- l'hôtellerie traditionnelle
- l'hôtellerie de plein air
- les résidences de tourisme

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Type d'emplois accessibles : - directeur d'établissement (hôtel, restaurant, brasserie...),

- assistant de direction,
- exploitant de restaurant, de café, bar-brasserie,
- adjoint de direction,
- chef de service (hébergement, restauration, réception....).

RÈGLEMENTATIONS 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)	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, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 779 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · 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)	105 957
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	64 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X61 — Serveurs de cafés restaurants 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, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

INDIVIDUELLE, VAE

Idem

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury est composé de la façon suivante et comprend au minimum :

- 1 Président issu du monde économique local (chef d'entreprise ou salarié du secteur visé, ou représentant institutionnel) désigné par l'ACFCI ou le responsable de l'IPC par délégation
- 1 Secrétaire : Responsable IPC
- 1 Représentant des employeurs
- 1 Représentant des salariés
- 1 ancien stagiaire
- 1 Représentant de Formateurs autres que ceux de la formation concernée

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 05/03/2011

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP12821

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4479/>