

Manager en hôtellerie internationale

RNCP6017 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	334p
Code(s) ROME	G1703, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	06/07/2011

Certificateur(s)

Institut Vatel Paris

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

La formation a pour but de préparer des cadres moyens et des cadres supérieurs de l'hôtellerie internationale, en fonction des compétences acquises de l'individu, et d'occuper des fonctions de type : assistant manager, manager, Directeur de petites et moyennes unités hôtelières.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification a pour but de valider les compétences requises pour occuper les fonctions ci-dessus. Exemple de capacités : gérer des équipes de travail composées d'employés qualifiés, élaborer et suivre les budgets de l'entreprise, promouvoir et commercialiser les entreprises hôtelières de taille moyenne (+/- 200 chambres). Être capable de s'exprimer en plusieurs langues étrangères, de sélectionner et de recruter des collaborateurs, de les former aux nouvelles technologies, de rechercher, d'analyser, de synthétiser des informations dans le but de prendre des décisions.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

CHAINES HOTELIERES NATIONALES ET INTERNATIONALES; PRODUCTION INDUSTRIELLE EN RESTAURATION COLLECTIVE; EXPLOITATION HOTELIERE ET DE RESTAURATION;

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Directeur de la restauration, Responsable de la gestion clientèle, Directeur de l'hébergement, Chef de réception hôtelière, Responsable de formation, Responsable des ventes, Assistant marketing, Chef de secteur, Exploitant hôtelier restaurateur

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Néant

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 4 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 890 €
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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	58 150
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	68 %
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

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS
Formation initiale, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE
12 personnes au minimum dont environ 6 sont des représentants du milieu professionnel, à parité entre "salariés et "employeurs".

COMPOSITION DU JURY — VAE
8 personnes au minimum dont 4 sont issues du milieu professionnel concerné par le candidat.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 06/07/2011

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP14598

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/6017/>