

Responsable international de l'hôtellerie et de la restauration

RNCP6965 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	21/04/2014

Certificateur(s)

Institut Paul Bocuse

<http://formationcontinue.institutpaulbocuse.com>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le responsable international de l'hôtellerie et de la restauration : • coordonne l'organisation et le fonctionnement du service dont il a la charge

- participe aux décisions stratégiques de sa direction
- contribue, par ses propositions et ses décisions, au résultat global de l'entreprise en termes de résultat financier et de satisfaction de la clientèle.

Il manage et dirige les services :

Restauration

Hébergement

Marketing et relations clientèle

Encadrement des ressources humaines

Gestion comptable et financière

COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification atteste que le titulaire est capable de : En restauration

- Coordonner une ou plusieurs unités de restauration
- Organiser et adapter l'offre en fonction de la nature des activités et de la clientèle
- Contrôler et optimiser les achats et les ventes

En hébergement

- Coordonner une ou plusieurs activités liées au séjour de la clientèle
- Adapter l'activité des étages en fonction du taux d'occupation de l'hôtel
- Optimiser le revenu par chambre

En marketing et relations avec la clientèle

- Analyser les composantes d'un marché et appliquer les éléments du marketing MIX
- Elaborer, mettre en œuvre, suivre et contrôler un plan d'action commercial pour fidéliser et développer la clientèle
- Adapter l'offre et la relation en fonction des typologies de la clientèle internationale

En encadrement des ressources humaines

- Recruter, former, animer et évaluer ses équipes
- Adapter son management à la diversité socio-culturelle de ses équipes

- Planifier et budgéter les besoins en personnel

En gestion comptable et financière

- Maîtriser le plan comptable de l'entreprise hôtelière française ou étrangère
- Elaborer les prévisions budgétaires et les prévisions d'exploitation spécifiques à l'hôtellerie et la restauration
- Evaluer, développer et mettre en place des études de faisabilité et des plans d'affaires dans le cadre du développement de l'entreprise

De plus, la certification atteste que le titulaire est capable d'évoluer dans un contexte international grâce à sa maîtrise de l'anglais et sa bonne pratique de l'espagnol, ainsi que ses connaissances :

- de l'environnement interne de l'entreprise : diversité socio-culturelle des personnels, spécificités de la clientèle selon les nationalités, modes de gestion et techniques de management particulières aux grands groupes hôteliers
- de l'environnement externe de l'entreprise : enjeux touristiques et économiques du secteur, impact des stratégies publiques ou privées
- des nouveaux concepts de management tels que le développement durable
- de l'évolution du secteur en termes d'innovation et de nouvelles technologies

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Hôtellerie traditionnelle de loisirs ou d'affaires - Entreprises d'Hôtellerie Restauration indépendantes ou appartenant à une chaîne volontaire ou intégrée, complexes hôteliers (resorts), parcs d'attraction, résidences hôtelières
- Hôtellerie et restauration embarquées : compagnies de croisières maritimes et fluviales, catering aérien, ferroviaire et maritimes
- Restauration d'hôtel, restauration commerciale indépendante ou de chaîne
- Résidences hôtelières médicalisées
- Congrès et événementiels
- Restauration collective
- Formation en hôtellerie et restauration

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Direction de la Restauration o Food & Beverage manager

o Responsable banquets et séminaires

Direction de l'Hébergement

o Chef de réception

o Revenue manager

o Gouvernante générale

Direction des Ventes

o Attaché(e) commercial(e) interne/externe

o Manager 'événementiels'

Direction des Ressources Humaines

o Responsable du recrutement

o Responsable des formations

Direction Financière

o Contrôleur des coûts

o Contrôleur de gestion

RÉGLEMENTATIONS 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)

Modérée (3/5)

Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.

Salaire médian (mensuel)	2 263 €
Familles professionnelles (FAP)	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)	8 922
Jugés difficiles à recruter	35 %
Emplois saisonniers	33 %
Familles professionnelles (FAP)	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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Président = un professionnel Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

Président = un professionnel Collège professionnel (1/4 dont parité employeur/salarié)

Collège enseignant

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	21/04/2014
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP19208

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.institutpaulbocuse.com www.univ-lyon3.fr

www.institut-paul-bocuse-alumni.com

<http://www.institutpaulbocuse.com>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/6965/>