

Direction d'hôtel et restaurant

Domaine : Gestion et direction d'établissement hôtelier ou de restauration

Appellations

- Responsable d'hôtel-restaurant
- Responsable de restaurant
- Directeur de restaurant
- Directeur de résidence hôtelière
- Directeur d'hôtel
- Gérant d'hôtel
- Gérant de restaurant
- Directeur d'hôtel-restaurant
- Directeur de la restauration

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/ métier est accessible à partir d'un Brevet de Technicien Supérieur -BTS- en hôtellerie/restauration, complété par une expérience professionnelle en hôtellerie ou en restauration. La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais peut être requise.

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'établissements hôteliers ou de restauration en relation avec différents services (réception, cuisine, étage, ...) et parfois en contact avec les clients. Elle peut varier selon le type de la structure (chaîne, taille, ...). Elle peut s'exercer en horaires irréguliers, les weekends ou jours fériés.

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Contrôler les indicateurs d'activité de la structure et mettre en place les actions correctives Définir la politique budgétaire de la structure (investissements, tarifs, équipements, approvisionnements, ...) Définir la stratégie commerciale de la structure (ciblage de clientèle, prospection de nouveaux clients, relance, ...) Définir les besoins en personnel (recrutements, formation, ...)

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Techniques commerciales Techniques de gestion administrative et comptable Techniques de management

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Établir des grilles tarifaires de prestations (ciblage clientèle, saisonnalité, ...) Mener des actions de communication et/ou de promotion commerciale (participation à des salons, organisation de journées thématiques, ...) Superviser ou effectuer la gestion budgétaire de la structure (suivi des coûts de fonctionnement, du chiffre d'affaires, ...)