

G1401

ASSISTANCE DE DIRECTION D'HÔTEL-RESTAURANT

Autres emplois décrits

- Adjoint / Adjointe du directeur / de la directrice en hôtellerie-restauration
- Assistant / Assistante à la direction d'un établissement hôtelier
- Assistant / Assistante à la direction d'un restaurant
- Assistant / Assistante du directeur / de la directrice en hôtellerie-restauration
- Assistant / Assistante manager en restauration
- Économiste en hôtellerie-restauration
- Manager en restauration rapide
- Manager en terminal de cuisson
- Responsable d'hébergement hôtelier
- Responsable de restauration
- Responsable des séminaires

Définition

- Supervise et coordonne l'activité des équipes (employés du hall, employés d'étage, serveurs, cuisiniers, ...) d'un établissement hôtelier ou de restauration.
- Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité et effectue le suivi commercial et financier de la structure, selon les objectifs définis par la direction.
- Peut participer à l'accueil et au service des clients.
- Peut établir les tarifs des prestations de l'établissement.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac+2 (BTS, DUT, ...) en hôtellerie, restauration, gestion et commerce, complété par une expérience professionnelle.

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

Compétences

Savoir-faire

Conception	Élaborer des processus et des modes opératoires techniques Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
Production, Fabrication	Réaliser les ouvertures et fermetures du site Préparer des plats cuisinés
Prévention des risques	Suivre l'activité d'un établissement touristique Suivre une opération de maintenance, de support technique

Gestion des stocks	Réaliser un inventaire Définir des besoins en approvisionnement Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
Logistique	Mettre en oeuvre l'organisation matérielle et logistique d'un événement
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
Développement commercial	Vendre ou louer des produits ou des services Proposer des tarifs adaptés à un établissement touristique Assurer un service après-vente Développer et fidéliser la relation client Élaborer une stratégie commerciale
Stratégie de développement	Relayer le plan d'action commercial auprès de son équipe Piloter une activité Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts Élaborer une stratégie de développement d'activité
Gestion administrative	Assurer la gestion administrative d'une activité Réaliser la gestion administrative du personnel
Pilotage et maîtrise des coûts	Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires Contrôler la réalisation et les coûts d'une prestation
Gestion et contrôle	Élaborer les budgets annuels des points de restauration
Droit, contentieux et négociation	Négocier un contrat
Management	Coordonner les activités entre la cuisine et la salle
Conseil, Transmission	Évaluer des acquis d'apprentissage, de formation ou d'expérience Transmettre une technique, un savoir-faire
Communication, Multimédia	Organiser, coordonner un événement
Recherche, Innovation	Comprendre, interpréter des données et documents techniques
Communication	Communiquer à l'oral en langue étrangère
Organisation	Utiliser les outils bureautiques Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Gérer une situation conflictuelle

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe
Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise	Logiciel de gestion hôtelière Logiciel de réservation Yield management / tarification en temps réel
Normes et procédés	Chiffrage/calcul de coût Marketing / Mercatique Procédures de maintenance de locaux Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Fiches techniques de cuisine Planning du personnel Législation alimentaire Législation sociale
Techniques professionnelles	Techniques de communication orales, écrites et numériques Techniques de vente

Contextes de travail



Horaires et durée du travail

Travail en horaires décalés
Travail le week-end
Travail par roulement

Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration
