

# G1402

## MANAGEMENT D'HÔTEL-RESTAURANT

### Autres emplois décrits

- Directeur / Directrice d'établissement de restauration rapide
- Directeur / Directrice d'établissement en hôtellerie-restauration
- Directeur / Directrice d'hôtel
- Directeur / Directrice d'hôtel-restaurant
- Directeur / Directrice de la restauration
- Directeur / Directrice de résidence hôtelière
- Directeur / Directrice de restaurant
- Exploitant / Exploitante d'hôtel
- Exploitant / Exploitante de restaurant
- Gérant / Gérante d'hôtel
- Gérant / Gérante de restaurant
- Hôtelier / Hôtelière
- Hôtelier-restaurateur / Hôtelière-restauratrice
- Responsable d'hôtel-restaurant
- Responsable de restaurant
- Restaurateur / Restauratrice

### Définition

- Dirige, organise et coordonne l'ensemble des services d'un établissement hôtelier ou de restauration.
- Définit les règles de fonctionnement et la politique commerciale de l'établissement selon des objectifs de rentabilité, la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité.
- Peut participer à l'accueil et au service des clients.

### Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac+2 (BTS, DUT) à Master (Master professionnel, diplôme d'école de commerce, ...) en hôtellerie, restauration, commerce ou gestion, complété par une expérience professionnelle dans ces secteurs.

Il est également accessible avec un CAP/ BEP complété par une expérience professionnelle en hôtellerie ou en restauration pour les structures de petite taille.

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

### Compétences

#### Savoir-faire

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Conception              | Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs du restaurant         |
| Production, Fabrication | Réaliser les ouvertures et fermetures du site                                      |
| Aménagement             | Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure             |
| Maintenance, Réparation | Gérer l'entretien des équipements et installations                                 |
| Qualité                 | Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) |

---

**Gestion des stocks**

Superviser la gestion des stocks  
Organiser et contrôler un approvisionnement

---

**Logistique**

Mettre en oeuvre l'organisation matérielle et logistique d'un événement

---

**Communication, Multimédia**

Organiser, coordonner un événement

---

**Relation client**

Informar, renseigner, orienter une personne sur les prestations et services proposés

---

**Développement commercial**

Proposer des tarifs adaptés à un établissement touristique  
**Élaborer une stratégie commerciale**

---

**Stratégie de développement**

**Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts**  
**Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation**

---

**Management**

**Coordonner les activités entre la cuisine et la salle**

---

**Gestion des Ressources Humaines**

**Gérer les ressources humaines**

---

**Conseil, Transmission**

Évaluer des acquis d'apprentissage, de formation ou d'expérience

---

**Gestion administrative**

**Assurer la gestion administrative d'une activité**

---

**Pilotage et maîtrise des coûts**

Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires

---

**Organisation**

Alimenter un tableau de bord  
**Utiliser les outils bureautiques**  
Utiliser des logiciels spécifiques  
Gérer une situation conflictuelle

---

**Communication**

Communiquer à l'oral en langue étrangère

---

**Savoir-être professionnels**



Travailler en équipe  
Faire preuve d'autonomie  
Faire preuve de rigueur et de précision  
Gérer son stress

---

## Savoirs

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Domaines d'expertise         | <p>Logiciel de gestion de stocks</p> <p><b>Logiciel de gestion hôtelière</b></p> <p>Logiciel de réservation</p> <p><b>Système d'information et de communication</b></p> <p><b>Analyse statistique</b></p> <p><b>Yield management / tarification en temps réel</b></p> |
| Normes et procédés           | <p>Chiffrage/calcul de coût</p> <p><b>Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</b></p> <p><b>Normes d'exploitation hôtelière</b></p> <p>Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public</p>                                     |
| Produits, outils et matières | Préparations culinaires de base   |
| Techniques professionnelles  | Techniques de vente   |

## Contextes de travail

|   |   |                             |
|---|---|-----------------------------|
|  | Conditions de travail et risques professionnels | Déplacements professionnels |
|   | Horaires et durée du travail                    | Travail le week-end         |

## Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration