

## G1402

## DIRECTEUR / DIRECTRICE EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

## 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

Production, Fabrication	Réaliser les ouvertures et fermetures du site Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs du restaurant
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

Créer, organiser ou coordonner un évènement

## 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**  
**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

## Pilotage et maîtrise des coûts

Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires  
**Assurer la gestion administrative d'une activité**

## Organisation

**Utiliser les outils numériques**  
Gérer une situation conflictuelle

## Communication

Parler une ou plusieurs langues étrangères

## Data et Nouvelles technologies

Utiliser des logiciels spécifiques  
Alimenter un tableau de bord



## Savoir-être professionnels

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

# Savoirs

Domaines d'expertise	Logiciel de gestion de stocks
	<b>Logiciel de gestion hôtelière</b>
	Logiciel de réservation
	<b>Système d'information et de communication</b>
	<b>Analyse statistique</b>
	<b>Yield management / tarification en temps réel</b>
Normes et procédés	Chiffrage/calcul de coût
	<b>Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</b>
	<b>Normes d'exploitation hôtelière</b>
	Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public
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