G1401
ADJOINT / ADJOINTE DE LA DIRECTION EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Emploi cadre

Autres emplois décrits

- Assistant / Assistante à la direction d'un établissement hôtelier
- Assistant / Assistante à la direction d'un restaurant
- Assistant / Assistante de direction en hôtellerie-restauration
- Assistant / Assistante manager en hôtellerie-restauration
- Assistant / Assistante manager en restauration

Définition

L'Adjoint de direction en hôtellerie-restauration joue un rôle clé dans la gestion quotidienne et le bon fonctionnement des établissements hôteliers et de restauration.

- Assiste le directeur dans la gestion opérationnelle de l'établissement hôtelier et/ou de restauration
- Supervise les activités quotidiennes de l'hôtel et/ou du restaurant, garantissant un service de qualité
- Coordonne et planifie les événements et les séminaires, en assurant le respect des standards de l'établissement
- Gère les réservations, l'accueil des clients et le suivi de leur satisfaction
- Participe à la gestion des ressources humaines, incluant le recrutement, la formation et l'évaluation du personnel
- Contribue à l'élaboration des stratégies commerciales et marketing pour promouvoir l'établissement

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau Bac+2 à Bac+5 en hôtellerie et restauration, restauration collective. La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, logiciels bureautiques) est requise.

Certifications et diplômes :

- BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration
- BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire
- BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité d'hébergement
- Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Bachelor en management des arts culinaires
- Diplôme arts culinaires et entrepreneuriat
- Manager en hôtellerie internationale
- Directeur d'hôtellerie internationale
- Diplôme en management international des arts culinaires
- Adjoint de direction hôtellerie restauration
- Titre professionnel responsable de services en établissement touristique
- Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration
- Titre professionnel responsable d'établissement touristique

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Vérifier le taux de réservation et de fréquentation de l'établissement
- Assurer la gestion administrative d'une activité
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Réaliser la gestion administrative du personnel

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Superviser la gestion des stocks
- Résoudre les problèmes opérationnels courants

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Développement économique

- Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise
- Assurer le suivi de la satisfaction clients
- Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts

Management, Social, Soin

- Coordonner les activités de l'équipe sur le terrain
- Recruter et intégrer les nouveaux arrivants

Savoir-faire secondaires

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Négocier des conditions de paiement avec les fournisseurs
- Surveiller et ajuster les dépenses opérationnelles
- Etablir des relations durables avec les fournisseurs
- Contrôler la réalisation et les coûts d'une prestation
- Elaborer les budgets annuels des points de restauration
- Elaborer les budgets du service hôtelier
- Appliquer la législation et la réglementation en vigueur
- Gérer les réclamations ainsi que les litiges commerciaux
- Intégrer l'écoresponsabilité dans toutes les dimensions de son activité Transition écologique
- Réaliser les ouvertures et fermetures du site

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Mettre en place des procédures de sécurité
- Définir des besoins en approvisionnement
- Surveiller les niveaux de stock et passer des commandes en conséquence
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Mettre en oeuvre l'organisation matérielle et logistique d'un événement
- Gérer l'entretien des équipements et installations
- Concevoir l'aménagement d'espaces

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Développement économique

- Maintenir un haut niveau de service client
- Suivre les tendances du marché de la restauration
- Développer et fidéliser la relation client
- Relayer le plan d'action commercial auprès de son équipe
- Optimiser les coûts opérationnels
- Développer des partenariats avec des acteurs locaux
- Analyser les besoins des clients pour proposer des services adaptés
- Accueillir, orienter, renseigner un public
- Gérer les retours des clients pour améliorer les services

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Assurer une communication efficace entre les équipes
- Utiliser les outils numériques — Transition numérique

Management, Social, Soin

- Evaluer les compétences et les performances du personnel
- Anticiper les périodes de travail plus soutenues en recrutant des saisonniers et des intérimaires
- Evaluer les compétences de ses collaborateurs et assurer des entretiens annuels
- Maintenir la cohésion et la motivation de l'équipe
- Encourager l'amélioration continue dans les pratiques
- Elaborer des plans de formation adaptés aux besoins du personnel
- Favoriser un environnement de travail positif et motivant
- Former le personnel aux standards de service

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Optimiser la visibilité des publications sur les réseaux sociaux — Transition numérique
- Créer, organiser ou coordonner un évènement
- Promouvoir l'établissement sur les réseaux sociaux — Transition numérique

Savoir-être professionnels

- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de leadership

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoirs

Domaines d'expertise

- Tarification en temps réel (Yield management)
- **Utilisation de logiciels de gestion hôtelière** Transition numérique
- Gestion des coûts et budgetisation
- Chiffrage et calcul de coût
- Techniques de négociation avancées
- Développement de partenariats
- Gestion de la relation client (CRM) Transition numérique
- Suivi des tendances du marché
- Marketing (mercatique)
- Planification d'événements

Normes et procédés

- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Législation alimentaire
- Législation sociale
- Contrôle qualité

Techniques professionnelles

- Techniques de communication orales, écrites et numériques Transition numérique
- Techniques de vente
- Gestion des plaintes et des requêtes clients
- Supervision du personnel
- Gestion des urgences

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail en journée
- Travail les week-ends et jours fériés

 © Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Lieux et déplacements

- Zone nationale

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Etablissement de restauration traditionnelle
- Hôtellerie

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail