G1402
DIRECTEUR / DIRECTRICE D'ÉTABLISSEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Emploi cadre

Autres emplois décrits

- Directeur / Directrice d'hôtel-restaurant
- Directeur / Directrice en hôtellerie-restauration
- Hôtelier-restaurateur / Hôtelière-restauratrice
- Responsable d'hébergement hôtelier
- Responsable d'hôtel-restaurant

Définition

Le directeur d'établissement en hôtellerie-restauration assure la gestion quotidienne de son établissement et la relation client dans une perspective de développement qualitatif, commercial et financier.

- Dirige et coordonne les activités de l'hôtel ou du restaurant pour garantir un service de qualité
- Supervise la gestion financière et administrative de l'établissement, incluant la budgétisation et la comptabilité
- Optimise les opérations pour améliorer l'efficacité et maximiser les profits
- Assure le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de réglementation en vigueur
- Développe des stratégies de marketing pour promouvoir l'établissement et attirer une clientèle variée
- Gère et forme le personnel pour maintenir un haut niveau de service client

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
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Diplôme de management de l'hôtellerie et restauration
- Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration
- Responsable en hôtellerie et restauration internationales
- Manager en hôtellerie internationale
- Directeur d'hôtellerie internationale
- Titre professionnel responsable de services en établissement touristique
- Diplôme en management international de l'hôtellerie et de la restauration
- Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration
- Titre professionnel responsable d'établissement touristique

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation
- Elaborer une stratégie de développement d'activité
- Définir la tarification des produits ou des services

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative d'une activité
- Vérifier le taux de réservation et de fréquentation de l'établissement
- Réaliser un suivi financier
- Réaliser la gestion administrative du personnel

Management, Social, Soin

- Anticiper les périodes de travail plus soutenues en recrutant des saisonniers et des intérimaires
- Gérer les ressources humaines

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Contrôler et évaluer la qualité du service et des prestations
- Superviser l'élaboration des menus, des cartes et des tarifs

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Développer des partenariats avec des entreprises ou institutions locales
- Développer des offres promotionnelles
- Positionner l'offre dans un environnement concurrentiel
- Elaborer une stratégie commerciale
- Adapter l'offre de service aux évolutions de la clientèle
- Mettre en place des stratégies de marketing pour promouvoir l'établissement
- Développer et fidéliser la relation client
- Développer des stratégies de marketing pour promouvoir les produits et les services
- Négocier les conditions de paiements avec les fournisseurs
- Informer, renseigner, orienter une personne sur les prestations et services proposés

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

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Etablir des relations durables avec les fournisseurs
- Contrôler les coûts et les ratios d'exploitation
- Gérer le budget de fonctionnement
- Traiter les factures et les rapprochements bancaires
- Elaborer, suivre et piloter un budget
- Réaliser les ouvertures et fermetures du site
- Mettre en place une politique éco-responsable — Transition écologique

Management, Social, Soin

- Animer des réunions d'équipe
- Encadrer son équipe en organisant les délégations et en effectuant les contrôles adaptés
- Evaluer les compétences de ses collaborateurs et assurer des entretiens annuels
- Maintenir la cohésion et la motivation de l'équipe
- Evaluer et développer les compétences de ses collaborateurs
- Encadrer et coordonner une équipe
- Favoriser un environnement de travail positif et motivant
- Recruter et intégrer les nouveaux arrivants

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Utiliser les outils numériques — Transition numérique
- Gérer les situations d'urgence ou imprévues de manière calme et efficace
- Préparer des documents comptables
- Parler une ou plusieurs langues étrangères

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) — Transition écologique
- Mettre en place des procédures de sécurité
- Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure
- Superviser la gestion des stocks
- Définir des besoins en approvisionnement
- Surveiller les niveaux de stock et passer des commandes en conséquence
- Gérer l'entretien des équipements et installations
- Contrôler la conformité d'un établissement et de ses équipements

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Créer, organiser ou coordonner un évènement
- Déterminer une stratégie de communication et de promotion de l'établissement

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

Savoir-être professionnels

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

Savoirs

Domaines d'expertise

- Tarification en temps réel (Yield management)
- **Utilisation de logiciels de gestion hôtelière** — Transition numérique
- Utilisation de logiciels de réservation — Transition numérique
- Système d'information et de communication — Transition numérique
- Prise de décision — Transition numérique

Normes et procédés

- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Normes d'exploitation hôtelière
- **Normes de sécurité et d'accessibilité des espaces et des établissements recevant du public**

Techniques professionnelles

- **Techniques de vente**
- Techniques de communication et de négociation
- Techniques de gestion de conflits

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Déplacements professionnels
- En contact avec du public
- Travail en mode projet

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

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail en journée
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Etablissement de restauration traditionnelle
- Hôtellerie / Restauration

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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