# G1407
# ECONOME EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

## Autres emplois décrits

- Intendant / Intendante de restaurant de collectivité

## Définition

L'économe assure l'approvisionnement de l'hôtel ou du service de restauration en vue d'optimiser les coûts et la qualité des services.

- Gère les stocks de nourriture, boissons et fournitures pour l'hôtellerie et la restauration
- Négocie avec les fournisseurs pour obtenir les meilleurs prix et conditions
- Contrôle la réception des marchandises et assure la conformité des livraisons
- Optimise l'utilisation des ressources pour réduire les coûts tout en maintenant la qualité
- Collabore avec les chefs de cuisine et les responsables d'hôtel pour planifier les besoins
- Suit les tendances du marché pour anticiper les besoins en approvisionnement

## Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau Bac (Bac pro hôtellerie-restauration) à Bac+5 (Master en management hôtelier), selon expérience.
Les formations de niveau Bac+2 à Bac+3 en gestion hôtelière, gestion des entreprises ou en comptabilité et gestion sont courantes pour ce métier.

**Certifications et diplômes :**

- Bac pro commercialisation et services en restauration
- 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
- Manager en hôtellerie internationale

# Compétences

## Savoir-faire

### Savoir-faire principaux

#### Production, Construction, Qualité, Logistique

- Mettre en place une politique de gestion des stocks
- Utiliser des systèmes informatiques de gestion de stock — Transition numérique
- Vérifier la conformité des livraisons
- Mettre en place des procédures de contrôle qualité des produits

#### Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative d'une activité
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Négocier les tarifs des prestations, les conditions contractuelles ainsi que les délais de livraison

#### Développement économique

- Optimiser les coûts d'opération en hôtellerie-restauration
- Collaborer avec les équipes pour optimiser les processus

#### Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Expliquer et faire respecter les règles et procédures
- Gérer les urgences et les imprévus dans les livraisons

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

# Savoir-faire secondaires

## Production, Construction, Qualité, Logistique

- Définir des besoins en approvisionnement
- Définir des conditions de stockage
- Réaliser l'achat des produits nécessaires à la conception des menus
- Identifier les besoins en équipements et en matériels
- Analyser une variation des stocks
- Participer à un inventaire
- Traiter les informations relatives aux stocks en temps réel
- Organiser les flux de produits pour optimiser l'espace
- Collaborer avec les équipes pour améliorer les processus
- Appliquer les normes en vigueur pour le déconditionnement et le déstockage des produits dangereux ou périssables
- Assurer le suivi des commandes et des livraisons

## Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Contrôler la réalisation et les coûts d'une prestation
- Négocier des conditions de paiement avec les fournisseurs
- Encourager les écogestes et la réduction de l'empreinte environnementale — Transition écologique
- Evaluer l'impact environnemental des activités logistiques — Transition écologique

## Développement économique

- Innover dans les méthodes de stockage et de distribution
- Développer des outils de prévision des besoins

## Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Communiquer efficacement les besoins et les urgences
- Maintenir une communication claire et professionnelle
- Utiliser les outils numériques — Transition numérique
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

# Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Etre force de proposition

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

# Savoirs

## Domaines d'expertise

- Planification des besoins en approvisionnement
- Optimisation des coûts et des budgets
- Gestion de la qualité des produits
- Gestion budgétaire
- Gestion des risques projet
- Utilisation de logiciels de gestion hôtelière — Transition numérique
- Management de la chaîne logistique (Supply chain management)
- Principes de l'économie circulaire — Transition écologique
- Principes de la relation fournisseur
- Traitement des commandes
- Chiffrage et calcul de coût

## Normes et procédés

- Législation alimentaire
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Législation sociale
- Planification des tâches et gestion des priorités
- Procédures de maintenance de locaux
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Procédés de transformation des déchets — Transition écologique

## Techniques professionnelles

- Techniques d'inventaire
- Techniques de négociation avec les fournisseurs
- Gestion de crise
- Gestion des inventaires

## Produits, outils et matières

- Produits alimentaires

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

# Contextes de travail

## Conditions de travail et risques professionnels

- Manipulation de produits à risques
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée

## Horaires et durée du travail

- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

## Types de structures

- Entreprises et milieux professionnels
- Etablissement de restauration collective

# Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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