RIASEC : Ec

# G1411
# DIRECTEUR / DIRECTRICE D'HÔTEL

Emploi cadre

## Autres emplois décrits

- Directeur / Directrice de résidence hôtelière
- Exploitant / Exploitante d'hôtel
- Gérant / Gérante d'hôtel
- Hôtelier / Hôtelière

## Définition

Le Directeur d'hôtel orchestre le bon fonctionnement et l'optimisation des services de l'établissement pour garantir une expérience client exceptionnelle.

- Dirige et coordonne les activités de l'hôtel pour assurer un service de qualité
- Supervise le personnel et gère le recrutement, la formation et l'évaluation des employés
- Optimise la gestion financière de l'hôtel pour maximiser la rentabilité
- Développe des stratégies marketing pour augmenter la visibilité et l'attractivité de l'hôtel
- Assure le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de réglementation en vigueur
- Gère les relations avec les fournisseurs et négocie les contrats pour les services et produits nécessaires

## 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 management et gestion des organisations
- Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Licence pro mention métiers du tourisme et des loisirs
- Bachelor en management du tourisme et de l'hôtellerie
- Bachelor of Arts en management hôtelier et tourisme
- Bachelor en management hôtelier international
- Directeur d'hôtellerie internationale
- Manager en hôtellerie internationale
- Diplôme de management de l'hôtellerie et restauration
- Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration

# Compétences

## Savoir-faire

### Savoir-faire principaux

#### Développement économique

- Diriger et gérer un ensemble, une structure, une organisation
- Analyser les performances financières de l'hôtel et optimiser les coûts
- Elaborer une stratégie commerciale
- Définir la tarification des produits ou des services

#### Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative d'une activité
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Contrôler la réalisation et les coûts d'une prestation
- Gérer le budget de fonctionnement

#### Management, Social, Soin

- Gérer les ressources humaines

#### Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Déterminer une stratégie de communication et de promotion de l'établissement

#### Production, Construction, Qualité, Logistique

- Contrôler la conformité d'un établissement et de ses équipements

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

# Savoir-faire secondaires

## Développement économique

- Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts
- Développer des partenariats avec des entreprises ou institutions locales
- Accueillir les clients à l'arrivée et gérer leur départ
- Informer, renseigner, orienter une personne sur les prestations et services proposés
- Mettre en place des stratégies de marketing pour promouvoir l'établissement
- Superviser le personnel de l'hôtel pour assurer un service de qualité
- Négocier avec les fournisseurs pour les services de l'hôtel
- Adapter l'offre de service aux évolutions de la clientèle
- Assurer le suivi de la satisfaction clients
- Développer et fidéliser la relation client
- Négocier les conditions de paiements avec les fournisseurs

## Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Surveiller et ajuster les dépenses opérationnelles
- Contrôler les coûts et les ratios d'exploitation
- Réaliser un suivi financier
- Traiter les factures et les rapprochements bancaires
- Appliquer la législation et la réglementation en vigueur
- Gérer les réclamations ainsi que les litiges commerciaux
- Mettre en place une politique éco-responsable — Transition écologique
- Réaliser les ouvertures et fermetures du site
- Réaliser la gestion administrative du personnel

## Management, Social, Soin

- Animer des réunions d'équipe
- Anticiper les périodes de travail plus soutenues en recrutant des saisonniers et des intérimaires
- Evaluer et développer les compétences de ses collaborateurs
- Evaluer les compétences de ses collaborateurs et assurer des entretiens annuels
- Maintenir la cohésion et la motivation de l'équipe
- Favoriser un environnement de travail positif et motivant
- Recruter et intégrer les nouveaux arrivants

## Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Créer, organiser ou coordonner un évènement
- Organiser des événements et des conférences dans l'hôtel

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

### 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
- Parler une ou plusieurs langues étrangères
- Coordonner les activités entre la cuisine et la salle

### Production, Construction, Qualité, Logistique

- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) — Transition écologique
- Contrôler et évaluer la qualité du service et des prestations
- Organiser et contrôler un approvisionnement
- Superviser la gestion des stocks
- Gérer l'entretien des équipements et installations
- Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure
- Mettre en place des procédures de sécurité

## Savoir-être professionnels

- Faire preuve de leadership
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Avoir l'esprit d'équipe

## Savoirs

### Domaines d'expertise

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

### Normes et procédés

- **Normes d'exploitation hôtelière**
- Normes de sécurité et d'accessibilité des espaces et des établissements recevant du public

### Produits, outils et matières

- Prestations hôtelières

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

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

## Lieux et déplacements

- Zone nationale

## Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

## Types de structures

- Hôtellerie

# Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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