

Autres dénominations : Directeur d'établissement en hôtellerie-restauration / Directrice d'établissement en hôtellerie-restauration • Directeur d'établissement en hôtellerie restauration / Directrice d'établissement en hôtellerie restauration

Directeur d'hôtel / Directrice d'hôtel • Directeur d'hôtel-restaurant / Directrice d'hôtel-restaurant • Directeur d'hôtel restaurant / Directrice d'hôtel restaurant • Directeur de résidence hôtelière / Directrice de résidence hôtelière • Exploitant d'hôtel / Exploitante d'hôtel • Gérant d'hôtel / Gérante d'hôtel • Hôtelier / Hôtelière • Hôtelier-restaurateur / Hôtelière-restauratrice • Responsable d'hôtel-restaurant • Responsable d'hôtel restaurant

Présentation du métier

Le directeur d'hôtel / La directrice d'hôtel conçoit et organise la prestation hébergement et les services à la clientèle associés. Il / Elle gère l'établissement et en assure la rentabilité; développe une politique commerciale; conçoit et prend en charge le management et l'animation des équipes.

Conditions d'accès au métier

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 professionnelles

- Accueillir, orienter une personne
- Assurer la gestion administrative et financière d'une activité
- Concevoir et piloter une politique de gestion des ressources humaines
- Définir des besoins en équipement
- Élaborer des procédures de Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement -QHSE-
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Logiciels de réservation
- Normes d'exploitation hôtelière
- Piloter les activités d'un service, d'une structure
- Prévenir et résoudre les conflits
- Procédures de maintenance des équipements et du patrimoine bâti
- Proposer des tarifs adaptés à un établissement touristique
- Règles et consignes de sécurité
- Techniques commerciales
- Techniques de communication

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve d'engagement
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Gérer son stress
- Travailler en équipe

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME G1402 - Management d'hôtel-restaurant](#).