

G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant

Appellations (Métiers courants)

- Assistant / Assistante à la direction d'un établissement hôtelier
- Assistant / Assistante à la direction d'un restaurant
- Assistant / Assistante du directeur en hôtellerie-restauration
- Econome en hôtellerie-restauration

Définition

Supervise et coordonne l'activité des équipes (employés du hall, employés d'étage, serveurs, cuisiniers, ...) d'un établissement hôtelier ou de restauration. Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité et effectue le suivi commercial et financier de la structure, selon les objectifs définis par la direction.

Peut participer à l'accueil et au service des clients.

Peut établir les tarifs des prestations de l'établissement.

Accès à l'emploi métier

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac+2 (BTS, DUT, ...) en hôtellerie, restauration, gestion et commerce, complété par une expérience professionnelle.

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de restaurants ou d'établissements hôteliers (hôtels, résidences de tourisme, villages vacances, ...) en relation avec le directeur de l'établissement et les responsables des différents services (réception, cuisine, étage, ...), souvent en contact avec la clientèle.

Elle varie selon le type d'établissement (hôtel indépendant, restauration rapide, ...) et le mode d'organisation de l'établissement.

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés, en soirée.

La rémunération est constituée d'un fixe souvent associé à des primes (intéressement, ...) ou des avantages (logement, repas, ...).

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-) peut être requise.

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none">■ Etablir le planning des employés (serveurs, équipiers, ...)■ Superviser l'activité des équipes et contrôler l'application des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures qualité■ Mettre en oeuvre la politique commerciale de l'établissement et fidéliser la clientèle■ Suivre l'activité de l'établissement et veiller à la satisfaction du client■ Effectuer le suivi commercial et administratif de l'établissement	<ul style="list-style-type: none">■ Eléments de base en gestion des Ressources Humaines■ Techniques de management■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-■ Techniques de communication■ Eléments de base en marketing

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Législation sociale ■ Techniques de recrutement ■ Analyse statistique ■ Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...) ■ Utilisation de logiciels de réservation

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Etablir les tarifs des chambres, des suites selon la période et l'emplacement de l'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques de yield management
<ul style="list-style-type: none"> ■ Elaborer les menus, les cartes et définir les tarifs des plats 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gammes de produits alimentaires ■ Eléments de base en diététique ■ Chiffrage/calcul de coût
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer des préparations culinaires (assemblage, composition, cuisson, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fiches techniques de cuisine ■ Modes de cuisson des aliments ■ Techniques de production culinaire
<ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuer la vente de produits de restauration, de services 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques de vente ■ Procédures d'encaissement
<ul style="list-style-type: none"> ■ Définir les modalités d'un banquet, d'une conférence, ... et en coordonner l'organisation 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Règles de gestion de stocks ■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Contrôler les produits (qualité, quantité, état) à la livraison et superviser le rangement et le stockage (chambre froide, congélateur, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chaîne du froid ■ Modes de conservation des produits alimentaires
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner des fournisseurs/prestataires, négocier les conditions du contrat et contrôler la réalisation de l'intervention, des produits, ... 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Procéder au comptage des fonds de caisses 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Superviser l'entretien et la maintenance de premier niveau des locaux et des équipements 	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> ■ Etablissement de restauration rapide ■ Hôtel 3 étoiles ■ Hôtel 4 étoiles ■ Hôtel 5 étoiles ■ Hôtellerie mobile (bateau de croisière, ...) ■ Résidence de tourisme ■ Résidence hôtelière ■ Restaurant à thème ■ Restaurant de collectivité ■ Restaurant gastronomique ■ Restaurant traditionnel ■ Village vacances 		

G1401 - Assistance de direction d'hôtel-restaurant

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations■ Toutes les appellations	<ul style="list-style-type: none">■ G1801 - Café, bar brasserie■ G1802 - Management du service en restauration

Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations■ Toutes les appellations■ Toutes les appellations■ Toutes les appellations	<ul style="list-style-type: none">■ G1402 - Management d'hôtel-restaurant■ G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique■ G1404 - Management d'établissement de restauration collective■ K2111 - Formation professionnelle (Formateur / Formatrice hôtellerie restauration)