

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 19208**

Intitulé

Responsable international de l'hôtellerie et de la restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Institut Paul Bocuse enseignement – Ecole de management hôtellerie, restauration et arts culinaires	Directeur général

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

En sa qualité de Responsable international de l'Hôtellerie et de la Restauration, le titulaire de la Certification a la charge d'une activité ou d'une unité hôtelière ou de restauration, en France ou à l'étranger. Il contribue, par ses décisions et ses propositions, à la performance globale de l'entreprise, à la satisfaction de la clientèle et de ses collaborateurs.

Ses fonctions s'inscrivent dans un contexte international grâce à sa maîtrise des langues étrangères, ses connaissances et ses compétences au niveau :

- de l'environnement interne de l'entreprise : diversité socio-culturelle des personnels, spécificités de la clientèle selon les nationalités, modes de gestion et techniques de management particulières aux grands groupes hôteliers
- de l'environnement externe de l'entreprise : enjeux touristiques et économiques du secteur, impact des stratégies publiques ou privées
- des nouveaux concepts et outils de management
- de l'évolution du secteur en termes d'innovation et de nouvelles technologies
- son esprit entrepreneurial

Le titulaire de la Certification est appelé à diriger à terme, une entreprise hôtelière et/ou de restauration en France ou à l'étranger, voire de créer sa propre entreprise.

La certification atteste que le titulaire est capable de :

ACTIVITE 1 : Gestion de la Restauration

- élaborer et contrôler les budgets du service
- planifier et organiser la prestation dans un souci de rentabilité et d'optimisation des moyens techniques et humains à mettre en oeuvre
- concevoir la carte de un ou plusieurs restaurants en fonction des concepts et des clientèles visées
- proposer et organiser un événement de type banquets ou séminaires
- organiser
- calculer et faire respecter les ratios en optimisant les achats et les ventes de produits
- exécuter l'ensemble de ces tâches en français et en anglais

ACTIVITE 2 : Gestion de l'Hébergement

- élaborer et contrôler le budget du service
- planifier et organiser la prestation dans un souci de rentabilité et d'optimisation des moyens techniques et humains à mettre en oeuvre
- mettre en œuvre une politique tarifaire en fonction de l'offre et de la demande, de la segmentation de la clientèle et des réseaux de distribution
- optimiser les ratios en termes de taux d'occupation (TO) et de revenu par chambre (REVPAR) via une stratégie de revenue management
- exécuter l'ensemble de ces tâches en français et en anglais

ACTIVITE 3 : Marketing et relations avec la clientèle

- conduire une étude de marché en utilisant les outils méthodologiques et techniques appropriés
- repérer les options stratégiques selon les politiques de produit, de prix, de distribution, de commercialisation et de communication
- budgéter et élaborer un plan d'action commercial
- organiser la participation du client et du personnel en contact selon les principes de la servuction

ACTIVITE 4 : Management et gestion des ressources humaines

- comprendre le fonctionnement et l'organisation d'une entreprise hôtelière et de restauration selon sa dimension et ses enjeux stratégiques
- choisir les outils stratégiques de gestion et de management des ressources humaines
- adapter son management à la diversité des équipes (sociale, culturelle, physique, culturelle...)
- optimiser la planification des ressources humaines en termes d'effectif, de compétences et de coût de fonctionnement
- élaborer et budgéter un plan d'action pour le recrutement et la formation des équipes dans un contexte international
- communiquer avec ses équipes en anglais

ACTIVITE 5 : Comptabilité de gestion et finance

- affecter les charges et les produits
- imputer les charges directes et indirectes pour déterminer les coûts de revient et les prix de vente
- calculer le seuil de rentabilité et repérer le point mort
- établir et contrôler les budgets d'exploitation
- élaborer et interpréter les différents comptes et proposer le cas échéant, les décisions qui s'imposent
- proposer un plan de financement lié aux investissements
- appliquer les règles comptables en anglais, dans le cadre du « management accounting » et des principes du US-GAAP

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

1/ secteurs d'activité directs :

- hôtellerie traditionnelle de loisirs ou d'affaires, généralement haut de gamme (3, 4 étoiles et luxe)
- entreprises HR indépendantes ou appartenant à une chaîne volontaire ou intégrée, complexes hôteliers (resorts), parcs d'attraction, résidences hôtelières
- hébergement embarqué : compagnies de croisières maritimes et fluviales
- restauration d'hôtel, restauration commerciale indépendante ou de chaîne
- restauration embarquée : catering aérien, ferroviaire ou maritime

2/ secteurs d'activités associés

- résidences hôtelières médicalisées
- congrès et événementiels
- restauration collective
- formation en hôtellerie et restauration

Direction de la Restauration

Food & Beverage manager

Responsable banquets et séminaires

Direction de l'Hébergement

Chef de réception

Revenue manager

Gouvernante générale

Direction des Ventes

Attaché(e) commercial(e) interne/externe

Manager 'événementiels'

Direction des Ressources Humaines

Responsable du recrutement

Responsable des formations

Direction Financière

Contrôleur des coûts

Contrôleur de gestion

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1401 : Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1703 : Réception en hôtellerie

G1503 : Management du personnel d'étage

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- Bloc 1 : Gestion de la restauration
- Bloc 2 : Gestion de l'hébergement
- Bloc 3 : Marketing des services et relations avec la clientèle
- Bloc 4 : Management et gestion des ressources humaines
- Bloc 5 : Comptabilité de gestion et finance

Modalités d'accès à la certification :

Evaluation après un parcours de formation :

Contrôles continus, études de cas

Projet d'Entreprise Innovante (PEI) portant sur la création d'une entreprise au service de l'activité en hôtellerie et restauration

Mémoire de fin d'études

Stage de fin d'études d'une durée de six mois

Evaluation après un parcours de VAE

Le candidat rédige un dossier de preuves.

Il rencontre un jury qui détermine l'étendue des compétences acquises et procède à la validation totale ou partielle des blocs de compétences.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Président = un professionnel Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	IDEM
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2009	X	Président = un professionnel Collège professionnel de 2 personnes (parité employé salarié) Collège enseignant

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 10 avril 2009 publié au Journal Officiel du 21 avril 2009 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau II, sous l'intitulé Responsable international de l'hôtellerie et de la restauration avec effet au 21 avril 2009, jusqu'au 21 avril 2014.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 16 avril 2014 publié au Journal Officiel du 03 juillet 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau II, sous l'intitulé "Responsable international de l'hôtellerie et de la restauration" avec effet au 21 avril 2014, jusqu'au 03 juillet 2019.

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base : 60 candidats à la certification par an
<http://www.institutpaulbocuse.com>

Autres sources d'information :

www.weilleinfotourisme.fr
Rapports d'activité et études de prospective WTTC, World Tourism and Travel Council
INSEE : Panorama de l'hébergement et restauration - Etude 2012
OMT (Organisation Mondiale du Tourisme) : Faits saillants du Tourisme - Edition 2013
FAFIH : L'Observatoire de l'hôtellerie et de la Restauration- Etude sectorielle 2011
KPMG : L'Industrie hôtelière française en 2012
<http://www.institutpaulbocuse.com>

Lieu(x) de certification :

Institut Paul Bocuse enseignement - Ecole de management hôtellerie, restauration et arts culinaires : Auvergne Rhône-Alpes - Rhône (69) [Ecully]

INSTITUT PAUL BOCUSE CHATEAU DU VIVIER
69130 ECULLY

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

INSTITUT PAUL BOCUSE CHATEAU DU VIVIER
69131 ECULLY

Historique de la certification :

A compter d'octobre 2009 et pour 5 ans : titre de Responsable International de l'Hôtellerie et de la Restauration / Bachelor's degree in International Hotel and Restaurant Management

Certification précédente : Responsable international de l'hôtellerie et de la restauration