

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2016**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Manager des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration

Nouvel intitulé : Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ecole Internationale Supérieure de Savignac	Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Périgueux, Président de la CCI de Périgueux (ECOLE DE SAVIGNAC (SAVIGNAC-LES-EGLISES, DORDOGNE))

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334p Gestion touristique et hôtelière

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les directeurs du secteur hôtellerie, restauration, tourisme ont en charge la responsabilité d'un établissement ou d'un département ou d'un secteur géographique. Ils sont des gestionnaires généralistes ayant une culture, une expérience, un savoir-faire et des connaissances spécifiques au secteur HTR.

Dans un groupe du secteur HTR, le directeur exerce ses responsabilités dans le cadre d'une fonction ou d'un service opérationnel.

- Il organise et développe l'activité de son unité en relation avec la direction générale.
- Il participe à la définition des orientations stratégiques et à la fixation des objectifs.
- Il analyse et évalue les différentes composantes du marché et il est partie prenante dans les différents domaines de gestion (organisation, finances et contrôle de gestion, ressources humaines, achats et production).
- Il veille à l'atteinte des résultats par des procédures et un management adaptés et propose des changements d'orientation indispensables pour améliorer la performance économique.
- Il anticipe les évolutions et il structure l'organisation humaine : il recrute, évalue et motive le personnel dont il a la charge.
- Il remplace ponctuellement la direction générale
- Planifier et contrôler les ressources financières : proposer des prévisions annuelles et pluriannuelles, fixer des objectifs, contrôler, analyser les résultats économiques et financiers d'une entreprise du secteur HTR, proposer des mesures correctives, contrôler le cadre juridique, réglementaire et fiscal régissant l'activité.
- Elaborer un plan stratégique et le mettre en œuvre : analyser l'environnement de l'entreprise, évaluer ses potentiels, participer à la définition des orientations stratégiques, mettre en œuvre la stratégie d'une entreprise du secteur HTR.
- Elaborer un plan marketing et définir des actions commerciales et de communication : analyser les composantes du marché, évaluer les performances d'un service ou d'un produit, proposer la politique commerciale spécifique au secteur HTR, proposer un plan de communication, communiquer en anglais.
- Organiser les relations de travail et gérer les ressources humaines : proposer les profils de postes en adéquation avec les besoins de l'entreprise, Analyser et anticiper les besoin qualitatifs et quantitatifs du personnel. Former et motiver le personnel en tenant compte d'une activité saisonnière. Manager des équipes, les conflits et l'adaptation au changement

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

Le directeur d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration travaille dans un secteur professionnel très diversifié, allant de la restauration indépendante, haut de gamme, commerciale, collective ou rapide à l'hôtellerie sous toutes ses formes : luxe, chaînes, indépendante, intégrée à un réseau, de plein air, de bien-être, résidence de tourisme et de vacances. Il peut également occuper des postes de direction dans des parcs d'attractions, casino, entreprise événementiel ou traiteurs haut de gamme mais aussi dans les entreprises liées au tourisme (tours opérateurs, agence de voyage..).

- directeur de résidences hôtelières ou de tourisme
- directeur de restaurant, gérant de restaurant
- directeur d'hébergement, directeur de la restauration
- consultant en hôtellerie, restauration et tourisme
- chef de projet événementiel
- directeur qualité
- directeur commercial, marketing ou des achats
- directeur yield management
- directeur des ressources humaines
- contrôleur de gestion et/ou directeur financier
- chef de secteur de restauration collective
- directeur des opérations dans un réseau de franchisés

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

Modalités d'accès à cette certification**Descriptif des composants de la certification :**

- 1- Après 2 ans de formation dont un stage de 5 à 6 mois en France ou à l'étranger.
- contrôle continu et examen final pour les 4 pôles de compétences : gestion/finances, stratégie d'entreprise, marketing, organisation et ressources humaines.
- Dossier + soutenance : projet de création d'entreprise
- Mémoire : recherche appliquée
- Dossier + soutenance : stage + mission de conseil

Validité des composants acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		6 à 8 personnes dont 50% issues du milieu professionnel
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue		X	
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2007	X		4 à 6 personnes dont 50% issues du milieu professionnel

	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 8 octobre 2004 publié au Journal Officiel du 10 octobre 2004 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :**

Arrêté du 14 janvier 2010 publié au Journal Officiel du 22 janvier 2010 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau I, sous l'intitulé Manager des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration avec effet au 22 janvier 2010, jusqu'au 22 janvier 2013.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2005.

Arrêté du 3 octobre 2002 publié au Journal Officiel du 12 octobre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. L'homologation prend effet à compter du 1er avril 1990 et jusqu'au 31 décembre 2003.

Arrêté du 22 mars 2000 publié au Journal Officiel du 29 mars 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Arrêté du 29 novembre 1996 publié au Journal Officiel du 21 décembre 1996 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique : homologation sous l'intitulé 'Management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration'.

Pour plus d'informations**Statistiques :**

42 titulaires de la certification en moyenne par an

Autres sources d'information :

www.ecole-de-savignac.com

<http://www.ecole-de-savignac.com>

Lieu(x) de certification :

: Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Dordogne (24) [Périgueux]

Ecole Internationale Supérieure de Savignac : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Dordogne (24) [Savignac-les-Eglises]

Ecole de Savignac,

le Bourg,

24420 Savignac-les-Eglises

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

Ecole de Savignac,
le Bourg,
24420 Savignac-les-Eglises

Historique de la certification :

Ancien libellé : « Management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration (arrêté du 29 novembre 1996 publié au Journal Officiel du 21 décembre 1996)

Certification suivante : Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration