

LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION : « DIRIGER, ADMINISTRER, DÉVELOPPER »

❖ Adjoint de direction

- **Vos missions**

- ✓ Vous animez, formez et développez votre équipe avec pour finalité la satisfaction des clients.
- ✓ Au quotidien, avec l'équipe, vous développez l'activité de l'exploitation et participez à la réalisation des objectifs économiques et commerciaux.
- ✓ Vous secondez le directeur dans la gestion commerciale, économique, administrative et managériale de l'exploitation.
- ✓ Vous remplacez le directeur en son absence avec un même souci d'efficacité et de satisfaction des clients.
- ✓ Vous contrôlez la qualité, la sécurité et assurez le respect des règles légales et des procédures internes.

- **Vos qualités**

- ✓ Vous avez l'esprit de service, l'esprit de progrès et l'esprit d'équipe.
- ✓ Vous aimez le commerce et le contact avec les clients.
- ✓ Vous aimez analyser, décider, organiser, gérer avec exigence et rigueur.
- ✓ Vous aimez écouter, communiquer et convaincre.
- ✓ Vous maîtrisez l'anglais professionnel.

- **Vos perspectives d'évolution**

- ✓ Directeur de restaurant, directeur d'hôtel
- ✓ Directeur régional, de réseau
- ✓ Postes fonctionnels (ressources humaines, secteur Achats/Produits, marketing, contrôle de gestion...)

- **Formation**

- ✓ BTS Management en Hôtellerie-restauration (MHR)
- ✓ BTS Gestion de la PME
- ✓ Licence professionnelle du secteur

❖ Attaché commercial

- **Vos missions**

- ✓ Dans le cadre de la politique commerciale de la direction, vous êtes responsable du développement d'un portefeuille de prospects sur une région définie et sur un segment de clientèle particulier.
- ✓ Vous présentez les offres commerciales, conseillez les clients, négociez et concluez les contrats.
- ✓ Vous participez à l'organisation et à l'animation de vos opérations commerciales.
- ✓ Vous assurez le suivi commercial de votre secteur.

- **Vos qualités**

- ✓ Vous avez le goût de la négociation
- ✓ Vous avez le goût du contact et de la communication.
- ✓ Vous êtes autonome, mobile et disponible.
- ✓ Vous êtes persévérant.
- ✓ Vous savez être à l'écoute des besoins des clients.
- ✓ Vous êtes clair et persuasif.
- ✓ Vous êtes bilingue anglais-français.

- **Vos perspectives d'évolution**

- ✓ Directeur commercial

- **Formation**

- ✓ BTS Management en Hôtellerie-restauration (MHR)
- ✓ BTS Négociation et digitalisation de la relation au client
- ✓ BUT Techniques de commercialisation
- ✓ Bac +5 en université ou en école de commerce ou en école supérieure d'hôtellerie

❖ Directeur commercial

- **Vos missions**

- ✓ Vous définissez et élaborez la stratégie de développement sous l'autorité du directeur général.
- ✓ Vous mettez en œuvre la stratégie de développement avec votre équipe commerciale, que vous encadrez avec le souci permanent du développement de ses compétences.
- ✓ Vous participez au développement de l'activité en soutien de vos collaborateurs sur des dossiers clés et garantissez ainsi, au final, le développement de votre activité.

- **Vos qualités**
 - ✓ Vous avez le goût de la négociation.
 - ✓ Vous avez l'esprit relationnel et le sens de l'écoute.
 - ✓ Vous êtes autonome et organisé.
 - ✓ Vous managez l'équipe avec ténacité.
 - ✓ Vous êtes bilingue anglais-français.
- **Vos perspectives d'évolution**
 - ✓ Directeur général
 - ✓ Directeur Marketing
 - ✓ Directeur régional
- **Formation**
 - ✓ BTS Management en Hôtellerie-restauration (MHR) + expérience
 - ✓ Licence professionnelle du secteur + expérience
 - ✓ Bac +5 en université ou en école de commerce ou en école supérieure d'hôtellerie

❖ Directeur de restaurant

- **Vos missions**
 - ✓ Vous dirigez votre restaurant et êtes le représentant de l'entreprise.
 - ✓ Vous animez, formez et développez votre équipe avec pour finalité la satisfaction des clients.
 - ✓ Vous développez l'activité et réalisez vos objectifs économiques et commerciaux.
 - ✓ Vous êtes le garant de la qualité, de la sécurité, du respect des règles légales et des procédures internes.
 - ✓ Vous contribuez à la définition comme au développement de l'image et des politiques de l'entreprise.
- **Vos qualités**
 - ✓ Vous avez l'esprit de service, l'esprit de progrès et l'esprit d'équipe.
 - ✓ Vous aimez le commerce et le contact avec les clients.
 - ✓ Vous êtes un meneur d'hommes, équitable et rigoureux.
 - ✓ Vous aimez décider et organiser.
 - ✓ Vous avez le goût de la gestion.
 - ✓ Vous êtes bilingue anglais-français.
- **Vos perspectives d'évolution**
 - ✓ Responsable de secteur
 - ✓ Directeur régional, de réseau
 - ✓ Chef d'entreprise
 - ✓ Postes fonctionnels (ressources humaines, secteur Achats/Produits, marketing, contrôle de gestion...)

- **Formation**

- ✓ BTS Management en Hôtellerie-restauration (MHR) + expérience
- ✓ Licence professionnelle du secteur + expérience
- ✓ Bac +5 en université ou en école de commerce ou en école supérieure d'hôtellerie

❖ Directeur d'hôtel

- **Vos missions**

- ✓ Vous encadrez l'équipe et développez ses compétences.
- ✓ Vous élaborez le budget de l'hôtel.
- ✓ Vous mettez en œuvre les actions définies dans le budget.
- ✓ Vous anticipez et prévenez les risques.
- ✓ Vous maintenez le patrimoine de l'établissement et proposez les investissements nécessaires.
- ✓ Vous garanzissez l'application et le respect de la législation sociale.
- ✓ Vous êtes l'interlocuteur des partenaires de l'établissement (fournisseurs, clients, institutions locales, etc.).

- **Vos qualités**

- ✓ Vous êtes rigoureux et méthodique.
- ✓ Vous avez le sens du détail et de la qualité.
- ✓ Vous êtes capable de prendre des initiatives et des décisions.
- ✓ Vous êtes créatif et avez le sens de l'organisation et de l'observation.
- ✓ Vous témoignez d'une capacité d'anticipation.
- ✓ Vous aimez être en situation de diriger.
- ✓ Vous êtes bilingue anglais-français.

- **Vos perspectives d'évolution**

- ✓ Directeur régional
- ✓ Fonction transversale (directeur de produit, directeur des achats, etc.)

- **Formation**

- ✓ BTS Management en Hôtellerie-restauration (MHR) + expérience
- ✓ Licence professionnelle du secteur + expérience
- ✓ Bac +5 en université ou en école de commerce ou en école supérieure d'hôtellerie

❖ Directeur régional

❖ Directeur de marque

- **Vos missions**

- ✓ Vous êtes le représentant de l'entreprise dans une région ou pour une marque.
- ✓ Vous définissez la stratégie de l'activité et assurez sa mise en œuvre.
- ✓ Vous définissez l'organisation des équipes.
- ✓ Garant de l'image de l'entreprise, vous êtes son ambassadeur et vous rapportez les informations au directeur général.
- ✓ Vous êtes le garant du développement et des résultats de votre région ou marque.

- **Vos qualités**

- ✓ Vous avez le sens du management.
- ✓ Vous aimez le relationnel.
- ✓ Vous avez une capacité d'analyse et de gestion.
- ✓ Vous êtes autonome, rigoureux et précis.
- ✓ Vous êtes créatif et innovateur.
- ✓ Vous avez une grande ouverture d'esprit.
- ✓ Vous êtes un leader.
- ✓ Vous êtes bilingue anglais-français.

- **Vos perspectives d'évolution**

- ✓ Direction générale

- **Formation**

- ✓ BTS Management en Hôtellerie-restauration (MHR) + expérience
- ✓ Licence professionnelle du secteur + expérience
- ✓ Bac +5 en université ou en école de commerce ou en école supérieure d'hôtellerie

❖ Responsable de secteur

❖ Responsable régional

❖ Directeur des opérations

- **Vos missions**

- ✓ Vous êtes responsable d'un portefeuille composé de dix à quinze exploitations, réparties sur une région.
- ✓ Vous faites vivre et évoluer l'offre pour développer l'activité, dans le cadre d'une démarche commerciale et marketing permanente, dans le cadre de la politique définie par l'entreprise.
- ✓ Vous animez et accompagnez une équipe de directeurs d'exploitation, avec le souci constant de leur évolution.

- ✓ Vous garanzissez la performance économique de votre région et en assurez un reporting précis.
- ✓ Vous garanzissez l'application des procédures légales et des règles de l'entreprise.
- ✓ Vous garanzissez la pérennité des contrats en fidélisant les clients (spécifiquement en restauration collective).
- **Vos qualités**
 - ✓ Vous avez le sens du management et du relationnel.
 - ✓ Vous avez une capacité d'analyse et de gestion.
 - ✓ Vous êtes autonome, rigoureux et précis.
 - ✓ Vous êtes bilingue anglais-français.
- **Vos perspectives d'évolution**
 - ✓ Direction générale
 - ✓ Intégrez les fonctions complémentaires de l'entreprise (marketing, ressources humaines, secteurs Qualité, Achats...)
 - ✓ Évoluez vers un poste de développement
- **Formation**
 - ✓ BTS Management en Hôtellerie-restauration (MHR) + expérience
 - ✓ Licence professionnelle du secteur + expérience
 - ✓ Bac +5 en université ou en école de commerce ou en école supérieure d'hôtellerie

❖ Acheteur

- **Vos missions**
 - ✓ Vous élaborez les stratégies d'achat pour chaque filière de produits.
 - ✓ Vous sélectionnez les fournisseurs, les produits et négociez l'ensemble des conditions d'achat.
 - ✓ Vous gérez au quotidien le portefeuille de fournisseurs et de produits.
 - ✓ Vous effectuez la recherche de nouveaux fournisseurs et de nouveaux marchés.
- **Vos qualités**
 - ✓ Vous avez le goût de la négociation.
 - ✓ Vous êtes ouvert d'esprit et avez le sens de l'écoute.
 - ✓ Vous témoignez d'une grande ténacité.
- **Vos perspectives d'évolution**
 - ✓ Directeur Achats
 - ✓ Responsable de secteur
 - ✓ Responsable de développement

- **Formation**

- ✓ BTS Management en Hôtellerie-restauration (MHR) + expérience
- ✓ Licence professionnelle du secteur + expérience
- ✓ Bac +5 en université ou en école de commerce ou en école supérieure d'hôtellerie

❖ Comptable

- **Vos missions**

- ✓ Vous enregistrez et traitez les opérations relatives aux mouvements financiers de l'établissement.
- ✓ Vous enregistrez les factures des fournisseurs et des clients.
- ✓ Vous collectez les documents de synthèse concernant les informations financières (amortissements, prévisions, régularisations, impôts, etc.).
- ✓ Vous réalisez périodiquement les rapprochements et les soldes.
- ✓ Vous participez à l'élaboration du bilan et du compte de résultats.
- ✓ Vous conseillez les directeurs d'établissement dans tous ces domaines.

- **Vos qualités**

- ✓ Vous êtes rigoureux et méthodique.
- ✓ Vous avez le sens du détail et de la qualité.
- ✓ Vous avez la capacité d'écoute, d'analyse et de diagnostic.

- **Vos perspectives d'évolution**

- ✓ Chef comptable
- ✓ Auditeur financier
- ✓ Contrôleur de gestion

- **Formation**

- ✓ BTS Comptabilité et gestion
- ✓ BUT Gestion des entreprises et des administrations
- ✓ Diplôme de Comptabilité et de Gestion (DCG)
- ✓ BTS Management en hôtellerie-restauration (MHR) + expérience
- ✓ Licence professionnelle du secteur

❖ Contrôleur de gestion

- **Vos missions**

- ✓ Vous participez à la définition des objectifs de l'entreprise et à leur suivi.
- ✓ Vous contrôlez et analysez les chiffres pour améliorer la performance de l'entreprise.
- ✓ Vous analysez les écarts entre les prévisions et les réalisations et recherchez les causes, vous proposez les actions correctives.
- ✓ Vous contribuez au suivi de la stratégie.

- **Vos qualités**

- ✓ Vous avez l'esprit d'analyse et de synthèse.
- ✓ Vous êtes rigoureux et méthodique.
- ✓ Vous êtes persévérant et avez le sens du détail.
- ✓ Vous êtes pédagogue et respectez la confidentialité.

- **Vos perspectives d'évolution**

- ✓ Directeur financier, responsable comptable
- ✓ Directeur de restaurant, d'hôtel
- ✓ Responsable de secteur
- ✓ Responsable de développement

- **Formation**

- ✓ BTS Comptabilité et gestion + expérience
- ✓ BUT Gestion des entreprises et des administrations + expérience
- ✓ Diplôme de Comptabilité et de Gestion (DCG) + expérience
- ✓ BTS Management en hôtellerie-restauration (MHR) + expérience
- ✓ Licence professionnelle du secteur + expérience
- ✓ Bac +5 en université ou en école de commerce ou en école supérieure d'hôtellerie

❖ Responsable Qualité

- **Vos missions**

- ✓ Vous suivez le contrôle qualité des matières premières et des moyens de production (internes et externes).
- ✓ Vous organisez et suivez les contrôles mandatés d'un laboratoire extérieur sur l'ensemble des restaurants.
- ✓ Vous créez et animez des formations à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.
- ✓ Vous suivez les visites et courriers des services officiels (vétérinaires et fraudes) sur l'ensemble des restaurants.
- ✓ Vous assurez la veille réglementaire.

- **Vos qualités**
 - ✓ Vous êtes rigoureux et méthodique.
 - ✓ Vous avez un bon relationnel.
 - ✓ Vous détenez une capacité d'analyse et de synthèse.
- **Vos perspectives d'évolution**
 - ✓ Consultant en sécurité alimentaire
 - ✓ Responsable de secteur
- **Formation**
 - ✓ Formations supérieures en biologie/nutrition
 - ✓ BTS Management en hôtellerie-restauration (MHR) + expérience
 - ✓ Licence professionnelle du secteur + expérience
 - ✓ Bac +5 en université ou en école supérieure d'hôtellerie ou en école d'ingénieurs

❖ Responsable Marketing

- **Vos missions**
 - ✓ Vous imaginez et créez des nouvelles formules de restauration à proposer aux clients.
 - ✓ Vous aidez les équipes opérationnelles à développer les ventes.
 - ✓ Vous créez des supports de communication à destination des prospects, des clients et des consommateurs.
- **Vos qualités**
 - ✓ Vous êtes créatif.
 - ✓ Vous avez l'esprit de synthèse.
 - ✓ Vous avez des qualités rédactionnelles et relationnelles.
 - ✓ Vous avez l'esprit d'équipe.
- **Vos perspectives d'évolution**
 - ✓ Responsable de secteur
 - ✓ Responsable de développement
- **Formation**
 - ✓ BTS Management en Hôtellerie-restauration (MHR) + expérience
 - ✓ BTS Négociation et digitalisation de la relation au client + expérience
 - ✓ BUT Techniques de commercialisation + expérience
 - ✓ Licence professionnel du secteur + expérience
 - ✓ Bac +5 en université ou en école de commerce ou en école supérieure d'hôtellerie

❖ Responsable Ressources humaines

- **Vos missions**

- ✓ Vous mettez en œuvre les différentes politiques des ressources humaines :
 - Vous gérez la mobilité interne ;
 - Vous gérez les compétences ;
 - Vous assurez le recrutement et la gestion sociale ;
 - Vous organisez des formations ;
 - Vous êtes en relation avec les représentants du personnel.
- ✓ Vous représentez l'entreprise et vous vous impliquez dans les réseaux locaux des ressources humaines.

- **Vos qualités**

- ✓ Vous avez le goût de la négociation et du conseil.
- ✓ Vous avez le sens du relationnel et de l'écoute.
- ✓ Vous êtes autonome.

- **Vos perspectives d'évolution**

- ✓ Directeur des ressources humaines
- ✓ Responsable de secteur
- ✓ Responsable commercial

- **Formation**

- ✓ BTS Support à l'action managériale + expérience
- ✓ BTS Gestion de la PME + expérience
- ✓ BUT Gestion administrative et commerciale des organisations + expérience
- ✓ BUT Gestion des entreprises et des administrations + expérience
- ✓ Licence professionnelle du secteur + expérience
- ✓ BTS Management en hôtellerie-restauration (MHR) + expérience
- ✓ Bac +5 en université ou en école de commerce ou en école supérieure d'hôtellerie