

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 22196**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

MASTER : MASTER Master Domaine Arts Lettres Langues Mention Langues Étrangères Appliquées Spécialité Hôtellerie-Restauration d'Affaires Internationales

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Nantes	Président de l'université de Nantes

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme, 136g Langues étrangères appliquées au tourisme, au commerce international, aux affaires, à la documentation ; Interprétariat et traduction, 334w Accueil, hôtellerie, tourisme (commercialisation)

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

Directrice, directeur d'hôtel :

Gérer et développer le chiffre d'affaires des différentes activités (hôtellerie, restauration, spa, lignes de cosmétique)

Préparer les business plans des activités

Développer les revenus des projets prioritaires mis en avant dans la stratégie commerciale

Appliquer et faire appliquer les stratégies définies

Rédiger le budget annuel pour chaque activité

Suivre les activités par du reporting mensuel, analyser

Identifier les opportunités de croissance interne ou externe pour augmenter les revenus

Directrice, directeur des ventes :

Définir et réaliser le Plan d'Action Commercial annuel (PAC)

Coordonner les actions commerciales, en France et à l'étranger

Superviser l'équipe en charge du Yield Management

Développer le réseau de vente et les relations avec les clients

Manager l'équipe commerciale composée de cinq personnes

Responsable Revenu, Yield Coordonnateur, Revenu Analyste :

Définir la politique de prix de l'hôtel

Accompagner la directrice ou le directeur dans la définition de leur politique de revenu

Analyser les stratégies budgétaires de l'hôtel et comprendre les problématiques locales

Mener l'audit sur la stratégie de revenu de l'hôtel et assurer l'application de la politique de maximisation du revenu, développer les meilleurs pratiques et sélectionner les canaux de distribution appropriés

Préparer un reporting mensuel sur la performance

Directrice ou directeur de la restauration, des séminaires et banquets :

Manager les équipes des Restaurants, des séminaires et banquets en encourageant le professionnalisme, l'efficacité et la créativité

Elaborer et mettre en place les procédures

Développer et mettre en place des stratégies créatives

Elaborer et maîtriser le budget annuel (CA, coûts matière, masse salariale, marge).

Collaborer avec le Chef de Cuisine à la création des menus, tarifs, promotions et définir les besoins en équipements et autres dépenses.

Superviser les plannings, les tâches administratives liées au personnel et gérer les besoins en ressources humaines.

Suivre, contrôler les commandes et les factures des fournisseurs, et contrôler les dépenses des différents points de vente.

Mettre en place d'actions marketing et de communication en lien avec le service commercial de l'hôtel.

Compétences ou capacités attestées :

Directrice, directeur d'hôtel :

Travailler de façon autonome et dans un environnement international.

Communiquer, favoriser les échanges et partager des valeurs humaines fortes

Anticiper, organiser, structurer les projets, développer des projets innovants et avoir l'esprit entrepreneurial

Réaliser l'analyse des offres en travaillant sur la somme du coût direct et de diverses charges ventilées à l'aide de clefs de répartition

Mettre en œuvre le suivi budgétaire d'une entité (mise en place et mise à jour de tableaux de bord) en respectant l'organisation retenue

Prévoir l'ensemble des dépenses et des recettes occasionnées par la réalisation d'un projet, le fonctionnement des services

Appliquer de manière pertinente des dispositions législatives en matière de droit hôtelier, et des différents codes en vigueur.

Comprendre et analyser les attentes et les besoins des clients dans un environnement international et dans un contexte hôtelier de luxe

Maîtriser le français

Maîtriser l'anglais oral et écrit dans un contexte commercial international

Maîtriser une troisième langue orale et écrite dans un contexte commercial international

Directrice, directeur des ventes :

Adapter l'offre de service aux évolutions de la clientèle dans un environnement international
Analyser le marché de l'Hôtellerie et de la Restauration en France et à l'international et de la concurrence ...
Appréhender les techniques et les méthodes de Revenue Management
Etre familiariser aux relations et à la négociation en France et à l'international
Maîtriser le français
Maîtriser l'anglais oral et écrit dans un contexte commercial international
Maîtriser une troisième langue orale et écrite dans un contexte commercial international

Responsable Revenue, Yield Coordonnateur, Revenue Analyste :

Capacité d'analyse prédictive et capacité à être pro actif
Maîtriser les outils informatiques et les logiciels décisionnels de Revenue Management, de gestion hôtelière
Appréhender les techniques et les méthodes de Revenue Management
Maîtriser le français
Maîtriser l'anglais oral et écrit dans un contexte commercial international
Maîtriser une troisième langue orale et écrite dans un contexte commercial international

Directrice ou directeur de la restauration, des séminaires et banquets :

Capacité à communiquer, à démontrer un sens commercial et une forte relation avec les clients,
Capacité à manager et à animer les équipes
Adapter l'offre de restauration en fonction des différents types d'activités et des tendances.
Adapter une offre de restauration dans un contexte commercial international
Appliquer la législation en vigueur sur la vente d'alcool, sur les mesures d'hygiène et de sécurité
Maîtriser les outils de facturation informatisés de restauration et les logiciels de gestion hôtelière
Maîtriser le français
Maîtriser l'anglais oral et écrit dans un contexte commercial international
Maîtriser une troisième langue orale et écrite dans un contexte commercial international

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

Secteur - Hôtellerie, restauration, alimentation
Directrice ou directeur d'hôtel
Directrice ou directeur des ventes
Responsable Revenue,
Yield Coordonnateur,
Revenue Analyste
Directrice ou directeur de la restauration, des séminaires et banquets

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1402 : Management d'hôtel-restaurant
G1802 : Management du service en restauration
D1406 : Management en force de vente
G1403 : Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique
G1302 : Optimisation de produits touristiques

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

MASTER1 LEA GENERALISTE
MASTER1 ECONOMIE, MANAGEMENT, GESTION, COMPTABILITE AVEC DEUX LANGUES ETRANGERES

MASTER 2 HRAI

SEMESTRE 1 - 30 ECTS :

UEF 31 : Langues (10 ECTS)

Anglais et LV2 choisie parmi allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais et russe

UEF 32 : Matières professionnelles de l'Hôtellerie, de la Restauration d'Affaires internationales (10 ECTS)

UEF 33 : Matières d'Application (10 ECTS)

SEMESTRE 2 - 30 ECTS :

UEF 41 : Langues en situations professionnelles (10 ECTS)

Anglais et LV2 choisie parmi allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais et russe

UEF 42 : Gestion de l'Hôtellerie, de la Restauration d'Affaires internationales (5 ECTS)

UEF 43 : Stage à l'étranger ou en France (sous réserve d'acceptation de la commission pédagogique) (15 ECTS)

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA
CERTIFICATION

QUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur). Eventuellement % enseignants/professionnels
En contrat d'apprentissage	X	Si l'ingénierie est prévue à cet effet
Après un parcours de formation continue	X	Si l'ingénierie est prévue à cet effet
En contrat de professionnalisation	X	Si l'ingénierie est prévue à cet effet
Par candidature individuelle	X	Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants-chercheurs et professionnels

	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) :

Masters : Arrêté du 25/04/2002 publié au JO du 27/04/2002

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Master : arrêté d'habilitation du 20 septembre 2012

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

www.univ-nantes.fr/formation

Lieu(x) de certification :

Université de Nantes

Facultés des Langues et Cultures Etrangères

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

Historique de la certification :

Ouverture en 2015