

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4479**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Gestionnaire d'unité hôtelière

Nouvel intitulé : Assistant manager tourisme hôtellerie restauration

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Assemblée des chambres françaises de commerce et d'industrie (ACFCI)	Président de l'ACFCI et Président des IPC, Président de l'ACFCI

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1969)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334p Gestion touristique et hôtelière

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le gestionnaire d'unité hôtelière a en charge la responsabilité d'un établissement, d'un service hôtelier ou de restauration. Il contribue à développer l'activité liée à son champ d'intervention. Il encadre et contrôle des collaborateurs, recrute, forme et anime l'équipe de travail, définit les règles de fonctionnement. Il assure ou participe à la gestion et la commercialisation de l'établissement. Il détermine ou met en œuvre la politique budgétaire de l'exploitation (prix de revient, tarifs, budget prévisionnel...). Son objectif est de satisfaire les besoins des clients de l'établissement dans un contexte de rentabilité économique.

En tant que responsable d'un établissement ou d'un service d'hôtellerie ou de restauration, ou adjoint au responsable d'un établissement hôtelier, le gestionnaire d'unité hôtelière exerce 5 activités principales :

- Activités stratégiques
- Activités commerciales
- Activités managériales
- Activités de gestion
- Activités transversales.

Le titulaire de la certification est capable de : * Participer à la définition de la stratégie d'une exploitation hôtelière

- * Préparer l'action commerciale
- * Promouvoir une offre hôtelière
- * Vendre et négocier les services et produits d'un établissement hôtelier
- * Participer à la comptabilité
- * Evaluer et optimiser ses résultats
- * Optimiser les approvisionnements
- * Contribuer à l'organisation et au fonctionnement de l'activité
- * Animer et manager une équipe
- * Communiquer des informations par écrit
- * Utiliser les outils informatiques
- * Communiquer en anglais
- * Manager un projet.

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

Les entreprises représentées dans le domaine hôtelier exercent leur activité au sein de différents secteurs : • la restauration commerciale

- la restauration de collectivités
- l'hôtellerie traditionnelle
- l'hôtellerie de plein air
- les résidences de tourisme

Type d'emplois accessibles : - directeur d'établissement (hôtel, restaurant, brasserie...),

- assistant de direction,
- exploitant de restaurant, de café, bar-brasserie,
- adjoint de direction,
- chef de service (hébergement, restauration, réception....).

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1801 : Café, bar brasserie

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification comporte trois composantes :

- 1 - Contrôle continu des acquis en centre de formation (60 %)
 - Etudes de cas, épreuves écrites, QCM, travaux de groupe....
- 2 - Mise en situation professionnelle pour les acquis en entreprise (10 %)
 - Grille d'évaluation (Objectifs, mission, comportement...)
- 3 - Rapport professionnel (30 %)

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Idem
En contrat d'apprentissage	X	Idem
Après un parcours de formation continue	X	Le jury est composé de la façon suivante et comprend au minimum : 1 Président issu du monde économique local (chef d'entreprise ou salarié du secteur visé, ou représentant institutionnel) désigné par l'ACFCI ou le responsable de l'IPC par délégation 1 Secrétaire : Responsable IPC 1 Représentant des employeurs 1 Représentant des salariés 1 ancien stagiaire 1 Représentant de Formateurs autres que ceux de la formation concernée
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle	X	Idem
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X	Idem

	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 16 février 2006 publié au Journal Officiel du 5 mars 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 5 mars 2006, jusqu'au 5 mars 2011.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Cette certification correspond à la fusion de plusieurs titres anciennement homologués : - **Certificat de l'Institut de promotion commerciale hôtellerie restauration** délivré par la CCI DE CLERMONT FERRAND - CCI FORMATION

Arrêté du 1er juillet 1987 publié au Journal Officiel du 3 octobre 1987 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 27 juin 1994 publié au Journal Officiel du 16 juillet 1994 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 3 octobre 2002 publié au Journal Officiel du 12 octobre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Observations : L'homologation prend effet à compter du 1er janvier 1977 et jusqu'au 31 décembre 2003.

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.

- **Technicien supérieur en exploitation hôtelière** délivré par la CCI DU MORBIHAN - ECOLE HOTELIERE DE VANNES

Arrêté du 1er juillet 1987 publié au Journal Officiel du 3 octobre 1987 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation sous l'intitulé 'Certificat de l'institut de promotion hôtelière (Cephotel-Cepor)'.
 Arrêté du 6 juillet 2001 publié au Journal Officiel du 14 juillet 2001 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation sous l'intitulé 'Technicien supérieur en exploitation hôtelière'.

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 2006.

- **Technicien supérieur en exploitation hôtelière** délivré par la CCI DE LA REUNION

Arrêté du 19 juillet 2001 publié au Journal Officiel du 28 juillet 2001 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Observations : L'homologation prend effet à compter du 20 octobre 1995.

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 2006.

- **Assistant commercial hôtellerie restauration** délivré par la CCI DE MEURTHE ET MOSELLE - CCI FORMATION 54

Arrêté du 15 décembre 1992 publié au Journal Officiel du 10 janvier 1993 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique sous l'intitulé 'Titre de l'IPC de Nancy-Laxou, option hôtellerie-restauration-tourisme'.

Arrêté du 20 décembre 2000 publié au Journal Officiel du 27 décembre 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique sous l'intitulé 'Assistant commercial hôtellerie restauration'.

Arrêté du 3 octobre 2002 publié au Journal Officiel du 12 octobre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Observations : L'homologation est prolongée jusqu'au 31 décembre 2003

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.

- **Assistant de direction hôtellerie-restauration** délivré par la CCI DE TARBES ET DES HAUTES-PYRENEES - INSTITUT REGIONAL DE TOURISME ET D'HOTELLERIE (IRTH)

Arrêté du 10 novembre 1998 publié au Journal Officiel du 20 novembre 1998 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 17 mars 2003 publié au Journal Officiel du 27 mars 2003 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation jusqu'au 18 janvier 2005.

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 2006.

Pour plus d'informations

Statistiques :

100 Certifiés par an en moyenne

Autres sources d'information :

Site ACFCI : <http://www.acfci.cci.fr>

Portail formation ACFCI : <http://formation-emploi.cci.fr>

Lieu(x) de certification :

ACFCI

46 avenue de la Grande Armée 75017 Paris

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

Réseau national, sous l'égide de l'ACFCI (Organisme Certificateur) :

- Angers
- Clermont - Ferrand
- Vannes
- Nancy
- Montpellier
- Tarbes
- Toulon
- La Réunion
- Carcassonne

Historique de la certification :

· Certificat de l'Institut de promotion commerciale hôtellerie restauration · Technicien supérieur en exploitation hôtelière · Technicien Supérieur en Exploitation Hôtelière · Assistant commercial hôtellerie restauration (Fiche incomplète) · Assistant de direction hôtellerie-restauration (fiche incomplète)

Certification suivante : [Assistant manager tourisme hôtellerie restauration](#)