

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 27060**

Intitulé

Directeur(trice) d'établissement de luxe dans l'hôtellerie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Académie Internationale de Management (AIM)

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

directeur

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

Rattaché/e au/à la président/e du groupe ou directement au propriétaire, le/la directeur/trice des entreprises de luxe de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme est en charge de l'exploitation et de la gestion opérationnelle de l'hôtel (restauration, hébergement et loisirs) ainsi que de sa gestion administrative, financière et commerciale.

Il/elle est à la tête du Comité de Direction.

A ce titre, il/elle :

- dirige, anime et motive les différents/es directeurs/trices ou chefs/fes de services afin d'offrir à la clientèle une prestation conforme aux standards,
- pilote, gère l'activité économique de l'hôtel et préserve les intérêts financiers de l'établissement en collaboration avec la direction financière,
- veille au bon fonctionnement de l'établissement et à la qualité des prestations dont il/elle est le/la garant/e,
- définit les axes stratégiques de la politique commerciale, marketing et communication en collaboration avec la direction commerciale et en vérifie la bonne application; il/elle assure également la veille économique et technologique de son secteur d'activité et en intègre les données dans son plan à moyen et long terme,
- développe les ventes, représente l'hôtel dans les manifestations importantes, accueille la clientèle et la fidélise,
- s'assure de l'entretien et de la maintenance des bâtiments, du patrimoine mobilier et immobilier de l'établissement,
- gère les possibles risques associés à l'activité hôtelière
- reporte de ses actions et ses résultats à la présidence ou au siège et échange sur les bonnes pratiques avec ses homologues des autres établissements du groupe s'il y a lieu.

Le/la directeur/trice des entreprises de luxe de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme luxe est un/e véritable chef/fe d'entreprise. Il/elle a pour objectif de maintenir ou augmenter le chiffre d'affaire et la part de marché de son établissement. Il/elle cherche à attirer une clientèle toujours plus nombreuse. La fonction commerciale est très importante dans le métier de directeur/trice ou de gérant/e d'hôtel. Celui/celle-ci présente et « vend » son établissement en participant à des salons professionnels, auprès d'agences de voyages et d'entreprises pour diversifier sa clientèle.

Afin d'atteindre un taux de remplissage maximal en toutes saisons, il/elle peut également décider de pratiquer des tarifs plus bas à certaines périodes de l'année. Au quotidien il/elle veille à la satisfaction des clients. Confort, accueil, qualité des services, tout est mis en oeuvre pour fidéliser celui-ci. Le sens du contact est primordial. Il/elle est seul/e à assurer la gestion de son hôtel s'il s'agit d'un petit établissement ou il/elle est secondé/e par une équipe plus ou moins développée : responsable administratif, comptable, économiste... si l'hôtel est plus important. Enfin, le/la directeur/trice des entreprises de luxe de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme recrute, forme et encadre le personnel de l'établissement, (dans un secteur à fort taux de rotation du personnel), s'occupe des affaires courantes ou plus exceptionnelles et est naturellement au moins bilingue.

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

Groupes hôteliers, Hôtellerie indépendante, Chef d'entreprise de petite et moyenne capacité, Chaînes hôtelières internationales

Directeur/directrice administratif(ve),

Directeur/directrice commercial(e),

Directeur/directrice des affaires sociales,

Chef/fe d'entreprises,

Directeur/directrice d'hébergement,

Directeur/directrice de restaurant,

Directeur/directrice de résidences hôtelières et de tourisme,

Consultant/consultante en hôtellerie et tourisme,

Directeur/directrice des ressources humaines,

Chargée de communication,

Directeur/directrice financier,

Responsable des ventes,

Manager,

Chef/fe de la comptabilité,

Responsable hébergement,

Chef/fe d'équipe,
 Responsable des relations publiques,
 Directeur/directrice de l'évènementiel,
 Directeur/directrice des opérations,
 Responsable Front Office...

Codes des fiches ROME les plus proches :

M1301 : Direction de grande entreprise ou d'établissement public

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- > Formation
 - Stage obligatoire avec rédaction d'un rapport à la fin
 - Contrôles continus
 - Examens semestriels : 4 dont 2 finaux
- les examens finaux avec leur questionnaires sont entièrement préparés et notés par l'Association fédérale Américaine de l'hôtellerie (AHLA)
- Travaux de recherche avec présentation : pour chaque matière enseignée devant professionnels
 - Mémoire/ projet professionnel avec soutenance devant jury
- En art culinaire en partenariat avec les écoles Alain Ducasse et Ritz Escoffier (de 5 jours à 5 semaines) dans leur lieux de formation
- > après validation des acquis de l'expérience du postulant :
 - dossier décrivant ses activités passées et présentes
 - justificatifs des emplois, des diplômes,
 - nomination d'un référent
 - entretien approfondi devant la commission de validation.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		5 personnes : - 4 professionnel(le)s du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un(e) est président(e) du jury - Le (la) Directeur (trice) Pédagogique
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		5 personnes : - 4 professionnel(le)s du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un(e) est président(e) du jury - Le (la) Directeur (trice) Pédagogique
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2016	X		5 personnes : - 4 professionnel(le)s du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un(e) est président(e) du jury - Le (la) Directeur (trice) Pédagogique

	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 26 septembre 2016 publié au Journal Officiel du 04 octobre 2016 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau I, sous l'intitulé "Directeur(trice) d'établissement de luxe dans l'hôtellerie" avec effet au 22 septembre 2011, jusqu'au 04 octobre 2019.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

environ 20 titres délivrés par an

Autres sources d'information :

[Site de l'AIM](#)

Lieu(x) de certification :

Académie Internationale de Management (AIM) : Île-de-France - Paris (75) [Paris]

AIM, 2, rue Charbonnel, 75013 Paris

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

AIM, 2, rue Charbonnel, 75013 Paris

Historique de la certification :