

G1401

ASSISTANT / ASSISTANTE MANAGER EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Autres emplois décrits

- Adjoint / Adjointe du directeur / de la directrice en hôtellerie-restauration
- Assistant / Assistante à la direction d'un établissement hôtelier
- Assistant / Assistante à la direction d'un restaurant
- Assistant / Assistante du directeur / de la directrice en hôtellerie-restauration
- Assistant / Assistante manager en restauration
- Économe en hôtellerie-restauration
- Manager en restauration rapide
- Manager en terminal de cuisson
- Responsable d'hébergement hôtelier
- Responsable de restauration
- Responsable des séminaires

Définition

- Supervise et coordonne l'activité des équipes (employés du hall, employés d'étage, serveurs, cuisiniers, ...) d'un établissement hôtelier ou de restauration. Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité et effectue le suivi commercial et financier de la structure, selon les objectifs définis par la direction.
- Peut participer à l'accueil et au service des clients.
- Peut établir les tarifs des prestations de l'établissement.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac+2 (BTS, DUT, ...) en hôtellerie, restauration, gestion et commerce, complété par une expérience professionnelle.

La pratique d'une ou plusieurs langue(s) étrangère(s), en particulier l'anglais, peut être requise.

Compétences

Savoir-faire

Conception	Élaborer des processus et des modes opératoires techniques
Production, Fabrication	Réaliser les ouvertures et fermetures du site Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats Préparer des plats culinaires
Prévention des risques	Suivre l'activité d'un établissement touristique Suivre une opération de maintenance, de support technique

Gestion des stocks	Participer à un inventaire
	Définir des besoins en approvisionnement
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
Logistique	Mettre en oeuvre l'organisation matérielle et logistique d'un événement
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
Développement commercial	Vendre ou louer des produits ou des services
	Proposer des tarifs adaptés à un établissement touristique
	Assurer un service après-vente
	Développer et fidéliser la relation client
Stratégie de développement	Élaborer une stratégie commerciale
	Relayer le plan d'action commercial auprès de son équipe
	Piloter une activité
	Contrôler des indicateurs de performance, analyser et corriger des écarts
	Élaborer une stratégie de développement d'activité
Pilotage et maîtrise des coûts	Coordonner les activités entre la cuisine et la salle
	Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
	Contrôler la réalisation et les coûts d'une prestation
	Réaliser la gestion administrative du personnel
Gestion et contrôle	Assurer la gestion administrative d'une activité
	Élaborer les budgets annuels des points de restauration
Droit, contentieux et négociation	Négocier un contrat
Conseil, Transmission	Évaluer des acquis d'apprentissage, de formation ou d'expérience
	Transmettre une technique, un savoir-faire
Communication, Multimédia	Créer, organiser ou coordonner un évènement
Communication	Parler une ou plusieurs langues étrangères
Organisation	Utiliser les outils numériques
	Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
	Gérer une situation conflictuelle
Data et Nouvelles technologies	Comprendre, interpréter des données et documents techniques


Savoir-être professionnels

	Travailler en équipe Organiser son travail selon les priorités et les objectifs Faire preuve de rigueur et de précision
--	---

Savoirs

Domaines d'expertise	Logiciel de gestion hôtelière Logiciel de réservation Yield management / tarification en temps réel
Normes et procédés	Chiffrage/calcul de coût Marketing / Mercatique Procédures de maintenance de locaux Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Fiches techniques de cuisine Planning du personnel Législation alimentaire Législation sociale
Techniques professionnelles	Techniques de communication orales, écrites et numériques Techniques de vente

Contextes de travail

 Horaires et durée du travail	Travail en horaires décalés Travail le week-end Travail par roulement
--	---

Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration
