



## Responsable hôtelier(ère)

**Famille :** Achat-Logistique  
**Sous-famille :** Restauration - Hôtellerie  
**Code métier :** 25R80

### ▶ Informations générales

**Définition :**

Planifier, organiser et piloter l'ensemble des activités d'hôtellerie en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

**Spécificités :**

Suivi et contrôle de prestations sous-traitées.

**Prérequis réglementaires pour exercer le métier :**

Diplômes de niveau 5 ou 6 en hôtellerie ou expérience hôtelière / dans le suivi de prestations hôtelières sous-traitées.

### ▶ Activités

- Conception et réalisation d'outils et / ou de méthodes spécifiques au domaine d'activité
- Conseil aux pôles et aux projets d'établissement dans son domaine de compétences
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards relatifs à l'hygiène de l'environnement
- Contrôle et suivi de prestations sous-traitées (linge, nettoyage, restauration...)
- Encadrement d'équipe(s), gestion et développement des personnels
- Établissement et suivi de budget(s) relatif(s) à son domaine d'activité
- Organisation et suivi opérationnel des activités / projets, en relation avec les interlocuteurs internes et externes
- Planification, réorganisation des activités et des moyens, contrôle et reporting

### ▶ Savoir-Faire

- Arbitrer et/ou décider entre différentes propositions, dans un environnement donné
- Concevoir, piloter et évaluer un projet / un processus relevant de son domaine de compétence
- Établir, évaluer et optimiser un budget
- Fixer des objectifs, mesurer les résultats et évaluer les performances collectives et/ou individuelles
- Piloter, animer / communiquer, motiver une ou plusieurs équipes

### ▶ Connaissances requises

Description	Niveau de connaissance
-------------	------------------------



Communication / relations interpersonnelles	Connaissances opérationnelles
Encadrement de personnel	Connaissances opérationnelles
Gestion administrative, économique et financière	Connaissances approfondies
Hôtellerie	Connaissances d'expert
Logistique générale	Connaissances générales

**Connaissances opérationnelles :**

Connaissances détaillées, pratiques et théoriques, d'un champ ou d'un domaine particulier incluant la connaissance des processus, des techniques et procédés, des matériaux, des instruments, de l'équipement, de la terminologie et de quelques idées théoriques. Ces connaissances sont contextualisées. Durée d'acquisition de quelques mois à un / deux ans.

**Connaissances approfondies :**

Connaissances théoriques et pratiques approfondies dans un champ donné. Maîtrise des principes fondamentaux du domaine, permettant la modélisation. Une partie de ces connaissances sont des connaissances avancées ou de pointe. Durée d'acquisition de 2 à 4/ 5 ans.

**Connaissances d'expert :**

Connaissances permettant de produire une analyse critique des théories et des principes, de redéfinir des pratiques professionnelles dans un champ ou à l'interface entre des champs différents. Connaissances très contextualisées. Durée d'acquisition de 3 / 5 et plus ans et plus.

**Connaissances générales :**

Connaissances générales propres à un champ. L'étendue des connaissances concernées est limitée à des faits et des idées principales. Connaissances des notions de base, des principaux termes. Savoirs le plus souvent fragmentaires et peu contextualisés. Durée d'acquisition courte de quelques semaines maximum.

## ▶ Informations complémentaires

**Relations professionnelles les plus fréquentes :**

Encadrement de proximité logistique, directeurs, cadres de santé, cadres techniques, soignants, patients, fournisseurs et prestataires de services.

**Nature et niveau de formation pour exercer le métier :**

Diplômes de niveau 5 ou 6 en hôtellerie ou expérience.

**Correspondances statutaires éventuelles :**

Technicien(ne) hospitalier(ière).  
 Technicien(ne) supérieur(e) hospitalier(ière).  
 (Catégorie B).

**Passerelles :**

Responsable restauration.