

DIRECTEUR(RICE) D'HÔTEL



Secteur :

➤ **Hôtels, cafés, restaurants**



Insertion professionnelle :



Affinité :

**Diriger une équipe, un projet
Le contact humain**



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

BAC +2

Le travail du directeur d'hôtel est **centré sur la qualité de l'expérience client, afin qu'elle soit réussie avant, pendant et après son séjour**. C'est un métier multifonctions avec: de l'administratif, de la comptabilité, du management et du commercial. Son principal objectif : offrir un accueil et un service irréprochables pour fidéliser la clientèle mais attirer aussi de nouveaux clients.

Les activités principales



- ✓ Organisation des prestations d'hébergement et de services associé aux clients
- ✓ Gestion financière de l'établissement pour assurer la rentabilité
- ✓ Développer la politique commerciale pour attirer et fidéliser
- ✓ Gestion et animation de l'ensemble des équipes

Le lieu de travail



- ✓ Hôtels

Les qualités requises



- ✓ Pédagogie

- ✓ Organisation
- ✓ Esprit et animation d'équipe
- ✓ Relation client
- ✓ Sens de la communication

Les formations possibles



Niveau bac +2

- ✓ BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement (MHR)

Les possibilités d'évolution



Il peut être responsable d'un hôtel plus grand ou plus prestigieux ou encore devenir directeur des opérations et gérer plusieurs hôtels.

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

