



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ONISEP

L'INFORMATION
POUR L'ORIENTATION

Directeur / Directrice d'hôtel

Animateur/trice d'équipe, gestionnaire et commercial/e, le directeur ou la directrice d'hôtel a tout du chef ou de la cheffe d'entreprise. Ses responsabilités varient fortement selon le type d'établissement qu'il ou elle dirige, mais exigent une présence de tous les instants.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **bac + 2**

Salaire débutant : **2400 €**

Statuts : **Indépendant, Statut salarié**

Synonymes : Gérant / gérante d'établissement hôtelier, Hôtelier / hôtelière

Secteur professionnel : Hôtellerie - restauration

Centres d'intérêt : J'aime être aux commandes, J'aime les langues, J'aime organiser, gérer



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

Polyvalence, dans un petit hôtel

Propriétaire d'un petit hôtel familial, le directeur ou la directrice doit se montrer polyvalent/e : gestion des réservations, accueil des clients, préparation, aménagement et décoration des chambres, recrutement, formation et animation éventuelles du personnel, gestion du budget, définition des investissements futurs... Il faut être partout à la fois !

Spécialiste, dans un grand établissement

Dans un grand hôtel, chaque personnel exerce une fonction bien précise. Le directeur ou la directrice exerce alors un rôle de *manager/euse*, secondé/e par des chefs de service spécialisés : chefs de réception, directeurs de l'hébergement, chefs-gouvernants, etc.

Gestionnaire, dans une chaîne

A la tête d'une unité de chaîne hôtelière ou d'une franchise, c'est un ou une gestionnaire qui applique les normes prédéfinies par le groupe hôtelier en matière de mobilier et de présentation des chambres, de recrutement, etc. Cela dit, il ou elle bénéficie, comme toute son équipe, d'une certaine marge d'initiative en matière de gestion, de management et de marketing. Dans tous les cas, le directeur ou la directrice d'hôtel est responsable du développement de l'activité de son établissement. Il ou elle en assure la promotion en éditant des dépliant informatifs, en fréquentant des salons professionnels français et étrangers, en collaborant avec les offices de tourisme...

Compétences requises

Le sens des relations

Outre des qualités de gestionnaire, le directeur ou la directrice d'hôtel a le sens commercial et de la relation avec les clients. Il ou elle doit faire preuve d'une grande disponibilité et d'une capacité de travail importante. Autonome, organisé/e, au moins bilingue, il ou elle sait faire preuve d'autorité.

La connaissance du droit social

Il ou elle doit posséder des compétences en gestion du personnel et savoir repérer celui ou celle qui, parmi ses collaborateurs, pourra le ou la seconder efficacement. Des notions en réglementation et en droit social sont désormais incontournables pour suivre les évolutions des législations européenne et internationale.

Le respect des règles

Enfin, il ou elle doit aussi prendre en compte les problématiques liées à la gestion des déchets, de l'économie d'eau, d'électricité, de chauffage au sein de son hôtel. Il ou elle est également attentif à la sécurité de ses équipiers et des clients. Enfin, à la façon des ambassadeurs, il ou elle représente et véhicule l'image de son établissement et de sa marque, en France comme à l'étranger.

Où l'exercer ?

Divers degrés de responsabilité

Le directeur ou la directrice d'hôtel peut diriger divers établissements : petit hôtel familial, hôtel de luxe, unité d'une chaîne hôtelière, résidence de vacances, hôtel club... Ses conditions de travail et ses responsabilités ne sont donc pas toujours identiques. Par exemple, à la tête d'un établissement familial, il ou elle exerce souvent en couple et assume tour à tour les rôles de gestionnaire, de chef/fe d'équipe... S'il ou elle gère une unité de chaîne hôtelière, le travail s'apparente davantage à celui d'un chef ou d'une cheffe d'entreprise classique, dont l'objectif premier est économique. Il s'agit alors d'appliquer la politique générale de la chaîne dans tous les domaines.

Des horaires variables

Ses horaires sont irréguliers et, dans les petits hôtels, soumis aux exigences de la clientèle. Le directeur ou la directrice d'hôtel peut ainsi travailler jusqu'à 14 heures dans une même journée. Il ou elle est à pied d'œuvre le *week-end* et les jours fériés, et peut être dérangé à n'importe quelle heure. En zone touristique, son rythme de travail est plus soutenu à certaines époques de l'année. Le directeur ou la directrice peut alors exercer selon un mode saisonnier : à la montagne les mois d'hiver, sur la côte en été.

Les études

Après le bac

2 ans d'études pour préparer le BTS management en hôtellerie restauration, option C management d'unité d'hébergement, complété par une licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration (en 1 an).

De plus en plus, un bac + 5 (diplôme d'école de commerce ou spécialisée, un master) est apprécié pour accéder à la fonction.

bac + 2

[→ BTS management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement](#)

bac + 3

[→ Bachelor en management hôtelier international](#)

[→ Licence pro mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration](#)

[→ Responsable en management opérationnel en hôtellerie internationale](#)

bac + 4

[→ Diplôme de management de l'hôtellerie et restauration](#)

bac + 5

[→ Directeur d'hôtellerie internationale](#)

[→ Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration](#)

[→ Manager en hôtellerie-restauration](#)

[→ Master mention tourisme](#)

Emploi et secteur

Un secteur dynamique

Dans l'hôtellerie, les perspectives sont bonnes pour les cadres hôteliers, dont un certain nombre est recruté par la promotion interne. Les employeurs sont séduits par des candidats formés en école hôtelière, motivés, mobiles, parlant au minimum une langue étrangère et possédant une expérience. Les hôtels de chaîne recherchent des *managers* autonomes, sachant s'adapter à la culture d'entreprise, encadrer des équipes et possédant des compétences en gestion de planning, de budget et de produits.

Des évolutions possibles

Les évolutions de carrière sont réelles. La direction d'un hôtel de plus grande taille, voire de plusieurs établissements, ou l'expatriation sont possibles. Autre possibilité : quitter le secteur hôtelier pour mettre ses compétences à profit dans un secteur où l'accueil, le service et l'organisation sont recherchés.

Plus de difficultés pour les indépendants

Toute création d'hôtel nécessite des démarches administratives. Les petits hôtels ont pâti de la concurrence d'autres types d'hébergement (chambres d'hôtes, plateformes internet de loueurs particuliers...). Un hôtel doit avoir une taille assez importante pour être rentable.

Secteur

Hôtellerie - Restauration

Salaire du débutant *

À partir de 2400 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

[Site d'information sur les métiers et les formations du secteur hôtellerie-restauration.](#)

[Site de la Fafih : association professionnelle des métiers de l'hôtellerie et de la restauration](#)

[Informations sur les formations, l'emploi, les métiers et salaires, offres d'emplois...](#)

Librairie



PARCOURS

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Paru le 12/12/2022

Broché • 12,00 €

PDF • 8,00 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations

Paru le 27/07/2021

Broché • 4,90 €

PARCOURS

Tourisme



Paru le 26/05/2023

Broché • 12,00 € ↗

PDF • 8,00 € ↗

Centres d'intérêt

[J'aime être aux commandes →](#)

[J'aime les langues →](#)

[J'aime organiser, gérer →](#)

Autres métiers à découvrir

Directeur de restaurant

Réceptionniste

Gardien de refuge de montagne

Manager opérationnel en restauration
rapide

Personnel de hall d'hôtel de luxe