

Directeur d'hôtel

Les responsabilités au service de l'hospitalité

Le directeur d'hôtel est un vrai chef d'entreprise. Son activité est très variée pour assurer le bon fonctionnement de son établissement : diriger l'ensemble de son équipe, veiller à la satisfaction client pour assurer la bonne réputation de son hôtel, gérer le budget et définir la stratégie commerciale et financière sur le long terme.

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



Les qualités requises

- * Pédagogie
- * Organisation
- * Esprit d'équipe
- * Relation client
- * Sens de la communication



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



“

Le témoignage de Gilles

Mon métier en 3 mots ?

Polyvalence, excellence et bienveillance !

A la base je suis juriste fiscaliste, mais j'ai fait un master en gestion hôtelière pour changer de carrière et aujourd'hui je dirige un établissement de prestige en binôme. Il faut être là pour le client à chaque étape de son séjour. On ne s'ennuie jamais, il y a toujours quelque chose à faire. C'est ce côté très actif qui me plaît.

Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Directeur d'hôtel,
demain je peux devenir :

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



Directeur d'hôtel



Les formations possibles

- * [BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration](#)

Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans et par la formation professionnelle continue.
Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution : 