

Gérant d'hôtel

- > **Définition**
- > **Description des tâches / conditions de travail**
- > **Salaires / Revenus**
- > **Evolution professionnelle**
- > **Etudes / formations**
- > **Pour en savoir plus**

Les fiches métiers



Définition

Le gérant d'hôtel (ou manager) est l'équivalent d'un directeur d'hôtel. Il exerce ses fonctions dans un établissement franchisé (Ibis, Campanile, Formule 1) sous contrôle d'une direction générale ou dans un établissement indépendant de taille plus ou moins importante. Dans un grand hôtel de luxe le directeur ou le gérant sont de véritables chef d'entreprise de très haut niveau.

Description des tâches / conditions de travail

Le gérant ou directeur d'hôtel est un manager. Il a pour objectif de maintenir ou augmenter le chiffre d'affaires de son établissement. Il cherche à attirer une clientèle toujours plus nombreuse. La fonction commerciale marketing est très importante dans le métier de directeur ou de gérant d'hôtel. Celui-ci présente et « vend » son établissement en participant à des salons professionnels, auprès d'agences de voyages, d'entreprises, de collectivités locales, de tours opérateurs, pour diversifier sa clientèle. Pour atteindre un taux de remplissage maximum en toutes saisons, il peut également décider de pratiquer des tarifs plus bas à certaines périodes de l'année.

Au quotidien il veille à la satisfaction du client. Confort, accueil, qualité des services, tout est mis en œuvre pour fidéliser celui-ci. Le sens du contact est primordial. Il est seul à assurer la gestion de son hôtel s'il s'agit d'un petit établissement ou il est secondé par une équipe plus ou moins développée : responsable administratif, comptable, économiste, concierge, personnel des étages, de l'entretien, de la réception-accueil, si l'hôtel est important.

Le gérant recrute, encadre et forme le personnel de l'établissement, s'occupe des affaires courantes ou plus exceptionnelles (faire ravalier une façade par exemple). Les horaires sont irréguliers. Les fins de semaine et les périodes de vacances sont pour lui des périodes d'activité souvent plus intenses.

Salaires / revenus

Les revenus d'un gérant ou directeur d'hôtel varient en fonction de l'établissement qu'il dirige. Il perçoit en général un fixe et des primes ou un intéressement au chiffre d'affaires.

Evolution professionnelle

Avec de l'expérience et de bons résultats il peut prétendre à la gestion d'hôtels plus importants. Un gérant d'hôtel peut aussi diriger des centres de vacances ou des résidences de tourisme.

Etudes / formations

Dans le cadre de l'Education nationale il n'existe pas beaucoup de formations à la gestion hôtelière. On recense un baccalauréat technologique hôtellerie et deux BTS à bac + 2 :

- le BTS hôtellerie restauration, option mercatique et gestion hôtelière,
- le BTS responsable de l'hébergement à référentiel commun européen.

Après un CAP ou un bac pro de la restauration, on peut démarrer dans l'hôtellerie avec une mention complémentaire (MC) accueil, réception.

Des formations universitaires à bac + 3, 4 ou 5 ans existent dans le domaine de la gestion hôtelière (licence et master).

Dans ce secteur beaucoup d'écoles professionnelles assurent une formation et délivrent leurs propres diplômes.

Pour occuper un poste de directeur d'hôtel de luxe ou de grande taille un niveau bac + 4/5 (IUP, école de commerce) est le plus souvent demandé.

Pour en savoir plus

ANPE Hôtel-cuisine-restaurant
231, rue de Belleville
75019 – Paris
Tél : 01 42 41 22 55
www.anpe.fr

Fédération nationale de l'industrie
22, rue d'Anjou
75008 - Paris
Tél : 01 44 94 19 94
www.umih.fr

Union européenne pour la promotion des formations techniques dans les métiers de l'hôtellerie

66, rue La Rochefoucauld
75009 - Paris
Tél : 01 48 74 31 19
www.ajconseil.fr

© CIDJ - 05/2006

[Retour en haut de page](#)