

Les entreprises et leurs organigrammes

quelque soit l'établissement, il y a nécessairement une personne à la direction au minimum, et selon la taille de l'entreprise, une équipe, des départements plus ou moins importants, avec des collaborateurs spécialisés dans des fonctions.

LES TRES PETITES ENTREPRISES OU "T.P.E."

ce sont des entreprises de petite taille, dirigées par leurs propriétaires, directeurs ou gérants. Elles existent dans tous les types d'activités : hôtel, bar, restaurant... Elles n'offrent pas de postes en commercial, gestion, administration, c'est le "patron" qui gère et assure toutes les tâches. Si ces entreprises ne sont pas gérées directement par leurs propriétaires, elles peuvent proposer des postes de gérant ou de directeur.

LES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES "P.M.E."

ces entreprises ont généralement quelques salariés et une direction bien entendu, qui peut être complétée d'une équipe réduite au secrétariat, aux ventes... avec des contrats à temps plein ou à temps partiel.

LES GRANDES ENTREPRISES

ce sont des hôtels au-delà de 100 chambres, de grandes brasseries, restaurants et toutes les activités comme traiteur, resort, structures d'hébergement importantes. Elles ont généralement des équipes : à la direction, au secrétariat, aux ressources humaines, au commercial ou encore en contrôle-gestion...

LES HOTELS DE CHAINE INTEGRES

ce sont des établissements intégrés à une chaîne, tous semblables, avec la même enseigne. En fonction de la taille de l'établissement, il peut y avoir des équipes complètes pour diriger et gérer ou bien des équipes réduites sur place et des relais au niveau de la chaîne.

LES GROUPEMENTS D'ENTREPRISES

certaines entreprises choisissent de se regrouper pour se doter d'un service administratif commun (et ainsi partager les coûts), comme par exemple : une personne chargée de la commercialisation.

LES CHAINES VOLONTAIRES

les établissements sont indépendants mais adhèrent à un groupement pour bénéficier de services performants assurés par la chaîne. Comme par exemple, la commercialisation, les achats, les conseils et aides pour le juridique, la gestion...

Tous les choix sont possibles, selon ses envies et capacités.

Les métiers proposés

Tous ces postes sont, dans le principe, accessibles à toutes les personnes qui ont les compétences pour y pourvoir. Toutefois, comme dans d'autres branches professionnelles, certains recruteurs préfèrent s'entourer de collaborateurs ayant une expérience dans les H.C.R. ou le tourisme.

DIRECTION

- Directeur(trice) Général(e)
- Directeur(trice)
- Adjoint(e), assistant(e)
- Directeur(trice) d'exploitation
- Directeur(trice) du développement

*et d'autres qualificatifs
comme "... manager"
selon les entreprises*

COMMERCIAL VENTES

- Directeur(trice) des ventes
- Directeur(trice) du marketing
- Adjoint(e), assistant(e)
- Directeur(trice) commerciale(e)
- Responsable commercial
- Responsable des ventes
- Commercial(e)
- Secrétaire commerciale

*et d'autres qualificatifs
selon les entreprises*

SECRETARIAT

RESSOURCES HUMAINES

- Directeur(trice) des R.H.
- Directeur(trice) du personnel
- Adjoint(e), assistant(e)
- Directeur(trice) du recrutement
- Responsable du personnel
- Responsable de la paie
- Responsable formation
- Secrétaire

*et d'autres qualificatifs
selon les entreprises*

CONTROLE, GESTION

- Directeur(trice) des achats
- Chef contrôleur de gestion
- Adjoint(e), assistant(e)
- Contrôleur de gestion
- Chef comptable
- Comptable
- Secrétaire

■ *et d'autres qualificatifs
selon les entreprises*

Accéder aux métiers, la formation

Les postes de direction peuvent convenir à des personnes issues de l'exploitation, avec une formation initiale, voire même autodidactes, c'est à dire que l'on gravit les échelons progressivement dans la même branche professionnelle.

Les postes plus spécialisés sont généralement ouverts aux personnes qui ont suivi un cursus de formation correspondant comme : les ressources humaines, le droit du travail, la comptabilité...la concurrence est donc importante sur ces postes.

La formation "terrain" :

Il y a de nombreux directeurs(trices) d'hôtels ou de restaurants qui ont commencé tout en bas de la hiérarchie. Mais pour progresser, des formations sont nécessaires, comme : *les langues le management...*

Les écoles hôtelières, les centres de formation initiale :

(voir "offres partenaires" "formations qualifiantes")

Certaines écoles proposent des qualifications plus spécialisées : "management", c'est-à-dire une formation pour des postes d'encadrement, "marketing et vente", pour une orientation plus commerciale. Avec les diplômes correspondants : master, licence...pour certaines écoles dites "supérieures".

Les universités, instituts et autres écoles spécialisées :

Comme des écoles de commerce, de gestion comptabilité... ouvrent à tous types de postes quelque soit le secteur d'activité.

Les changements de carrière :

Vous avez travaillé à différents postes, voire dans d'autres métiers. Pour intégrer l'hôtellerie, des formations ou des expériences dans les métiers du tourisme peuvent s'avérer nécessaires pour les postes spécialisés comme le commercial, le contrôle de gestion par exemple.

Pour progresser :

La formation :

Les langues, la gestion, le management, les ventes... si vous voulez vous orienter vers l'encadrement ou le commercial.

L'expérience :

Les entreprises proposent des postes, c'est à vous d'évoluer et de progresser. Rien n'est définitivement acquis ni fini : les métiers sont évolutifs, il y a réellement plein d'opportunités.

L'expérience à l'international est toujours riche, elle ouvre l'esprit;

Les écoles et centres de formation. (formations qualifiantes)

Les lycées ou écoles qui préparent à l'encadrement sont plus rares que les autres, spécialisés dans les fonctions de production. Il en existe également à l'étranger, qui ont une forte réputation.

Voyez la liste dans "l'espace partenaires" de Monstaff, aux rubriques "écoles", "centres" ou "formations qualifiantes".

Les filières de formation dans le commercial, le marketing, les ressources humaines, la gestion comptabilité attirent de nombreux candidats. Il y a l'embaras du choix quant aux écoles, instituts, facultés...

Obtenir un poste dans ces métiers -ouverts- est donc difficile puisqu'il y a beaucoup de demandeurs.

Pour accéder à certains postes d'encadrement, les candidat(e)s diplômé(e)s auront plus de chances que les autodidactes.

Les centres de formation spécialisés. (formations courtes en entreprise)

Vous êtes en poste dans une entreprise, vous avez des droits pour votre formation professionnelle.

Afin de vous orienter vers les postes d'encadrement, de commercial, de gestion...vous pouvez entreprendre des formations courtes dites "de perfectionnement" avec l'accord de votre employeur.

A l'issue d'un cycle de formations, vous pourrez plus aisément répondre aux critères demandés pour le recrutement dans une spécialité, mais en sachant que vous serez en concurrence avec beaucoup d'autres candidats venus de filières spécialisées ou d'entreprises d'autres secteurs.

Les lycées et les écoles

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME
TOULON PROVENCE MEDITERRANEE
Quartier St-Louis - Place Vatel - 83000 Toulon
Fax : 04/94/09/70/82 Tel : 04/94/09/70/80

lhtoulon@wanadoo.fr



DIPLOME PREPARE :
BTS hôtellerie restauration option A : mercatique et gestion hôtelière (2 ans)
NIVEAU : BAC + 2 niveau III
POUR ACCEDER : titulaires du BAC technologique hôtellerie
ou mise à niveau validée de 1 an pour les titulaires des autres BAC

Les associations, les concours.

