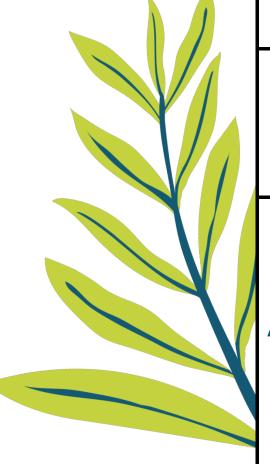
						Grille de	Classific	ation									
Catégories professionnelles					Employé				A	gent de Maî	trise	Cadre					
Classification		Niveau I		Niveau II			Niveau III				Niveau IV		Niveau V				
	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3		
Aptitude/ Technicités	Effectue des travaux de simple exécution ne nécessitant pas de connaissances et technicités particulières. Connaissances élémentaires permettant l'adaptation aux conditions générales de travail	variées et Réalisation addition	d'activités diversifiées. n de tâches onnelles itant des issances.	conduites,	maitrise des des des des des des des des des d	savoir-faire	techniq nécessitan au pos	e avérée de ues ou de sp t des compé ste occupé e nnement de	écialités tences liées et à son		se de la gestic ation du ou de		Maîtrise complète de la direction de la gestion et de l'organisation du ou des service(s) de l'établissement ou de l'entrepri				
Formation / Qualifications (de la branche)	Aucune	Les compé validée évaluat	Troisième année de formation en alternance  étences sont s par une tion de la archie	3 inscrites e et 2 et/ou profess	ons de niveau en annexes 1 expérience sionnelle nte acquise	annexes 1	nscrites en et 2 et/ou ience onnelle				s en annexes quivalente ad						
Autonomie	Champ d'autonomie réduit soumis à un contrôle permanent	tâches de	e limitée aux édiées sous e régulier		e dans l'orga us contrôle de		métier, sou	nie dans le Us l'autorité Térarchie			e dans le méti gnes de sa hié		Peut définir la politique du domaine d'activité à laquelle la fonction participe et la déclinaison de ses orientations stratégiques				
Animation d'équipe / Management		nimation d'é	equipe	opérato l'exécution des règ	sion possible d pires dans le c de tâches do les sans respo managériale	cadre de ins le respect nsabilités	sous contrô animer le t	esponsable de et/ou enc ravail réalisé sieurs persor	adrer et/ou par une ou	fonction plusieurs e sépa coordo	ge les salariés nécessite la r expertises mise rément ou de onnée pour m orocess comp	maîtrise de es en œuvre e façon aîtriser un	Encadre et manage les salariés sur un ou plusieurs sites différents. Il est le garant du bon management au sein de ce périmètre de responsabilité.  Il peut également recruter et évaluer.  Nécessite la maîtrise de plusieurs domaines d'activité				



						Grille de	es emplo	is repère	es							
						EMPLOYE	MAITRISE			CADRE						
	Hébergement	Niveau I			Niveau II			Niveau III			Niveau IV			Niveau V		
		Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3
	Groom/Bagagiste/Portier (H/F)															
	Voiturier (H/F)															
	Chauffeur (H/F)															
	Sureté / Sécurité (H/F)															
	Assistant Concierge (H/F)															
Employés	Concierge (H/F)															
Employés de Hall	Chef Concierge (H/F)															
	Veilleur de nuit (H/F)															
	Réceptionniste / Réceptionniste de nuit (H/F)															
	Assistant chef de réception (H/F)															
	Chef de brigade (H/F)															
	Chef de réception (H/F)															
	Equipier Hôtellerie (H/F)															
	Femme et valet de chambre (H/F)															
Service Etage	Assistant Gouvernant (H/F)															
Elage	Gouvernant (H/F)															
	Gouvernant Général (H/F)															
	Responsable hébergement (H/F)															
Direction	Directrice / Directeur d'hébergement (H/F)															

				Grille des emplois repères													
		EMPLOYE										MAITRISE			CADRE		
	Café / Bar / Brasserie / Restaurant	Niveau I			Niveau II				Niveau III			Niveau IV		Niveau V			
		Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	
	Commis de salle (H/F)																
	Hôte (H/F)																
	Serveur - Hôte de Table (H/F)																
	Demi-chef de rang (H/F)																
	Chef de rang (H/F)																
	Sommelier (H/F)																
	Responsable de salle (H/F)																
le	Commis de bar (H/F)																
	Garçon de comptoir / limonadier / brasserie (H/F)																
	Barman (H/F)																
	Chef barman (H/F)																
	Assistant Maître d'Hôtel (H/F)																
	Maître d'Hôtel (H/F)																
	1er Maître d'Hôtel (H/F)																
	Plongeur (H/F)																
	Commis de cuisine (H/F)																
	Ecailler (H/F)																
	Crêpier (H/F)																
	Pizzaiolo (H/F)																
	Grilladin (H/F)																
ine	Cuisinier (H/F)																
	Demi-chef de partie (H/F)																
	Chef de partie (H/F)																
	Chef de cuisine (H/F)																
	Commis pâtissier (H/F)																
	Pâtissier (H/F)																
	Chef pâtissier (H/F)																
tion	Responsable de restauration (F/H)																

						Grille	e des emp	olois repèr	es								
						EMPLOYE						MAITRISE			CADRE		
	Administration d'exploitation maintenance		Niveau I			Niveau II			Niveau III			Niveau IV			Niveau V		
		Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	
	Agent de réservation (H/F)																
A 10 10	Commercial (H/F)																
Commercialisation	Yield management / revenu management (H/F)																
	Responsable commercial (H/F)																
	Secrétaire (H/F)																
	Assistant de direction (H/F)																
	Agent de maintenance (H/F)																
	Agent technique (H/F)																
A checipiatratif/	Adjoint responsable technique (H/F)																
Administratif/ Technique	Responsable d'exploitation /de maintenance (H/F)																
	Caissier (H/F)																
	Chauffeur - livreur (H/F)																
	Chauffeur - Transport de passagers et marchandises (H/F)																
	Chef de service (H/F)																
	Comptable /Gestionnaire Paye/Assistant RH (H/F)																
Gestion	Econome (H/F)																
	Contrôleur de gestion (H/F)																
	Directeur technique - Comptabilité, RH, FINANCE (H/F)																
Direction	Directeur d'exploitation (H/F)																
	Directeur d'établissement (H/F)																



					Grill	e des emp	olois repèr	es							
Cafétéria					EMPLOYE		MAITRISE		CADRE						
	Niveau I				Niveau II			Niveau III		Niveau IV			Niveau V		
	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3	Ech. 1	Ech. 2	Ech. 3
Employé de restaurant libre-service (H/F)															
Commis de table (H/F)															
Hôte de table (H/F)															
Employé de production / fabrication (H/F)															
Assistant de direction (H/F)															
Directeur (H/F)															