

« Compétences Pro HôtelTour » mesure les 16 compétences nécessaires pour occuper un métier dans l'hôtellerie, la restauration ou le tourisme.

 Utilisations: Recruter, évaluer, sélectionner, développer.

 Population: Métier de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

 Les compétences mesurées :

DIMENSION PROFESSIONNELLE

Efficacité
Organisation
Hygiène
Mémoire
Résistance au stress


DIMENSION RELATIONNELLE

Sociabilité, amabilité
Disponibilité
travail en équipe
Ecoute
Communication
Discrétion, réserve

DIMENSION PERSONNELLE

Dextérité habileté
Résistance à la fatigue
Initiative
Sens de l'observation
Adaptabilité



 Auto évaluation des "savoir faire"

PSYCHOMÉTRIE

Construction du test

Type de questionnaire : Ipsatif
Nombre de critères : 16
Nombre de questions : 163
Temps de passation : 20 minutes

Validation du test :

Double validation externe
Validation interne, consistance
Fidélité
Fiabilité

VERSIONS DISPONIBLES



RÉFÉRENTIELS ET ÉTALONNAGES MÉTIERS

Personnel de café, bar-brasserie
Café, bar brasserie

Personnel de la restauration
Plonge en restauration
Personnel de cuisine
Personnel polyvalent en restauration
Service en restauration
Sommellerie
Management du personnel de cuisine
Management du service en restauration
Management d'hôtel-restaurant

Personnel de l'hôtellerie
Personnel d'étage
Personnel du hall
Réception en hôtellerie
Management du personnel d'étage
Conciergerie en hôtellerie

Personnel du tourisme
Accompagnement de voyages, d'activités culturelles
Animation d'activités culturelles ou ludiques
Accueil et renseignements
Vente de voyages
Conception de produits touristiques
Éducation en activités sportives
Développement local
Conduite de transport en commun sur route
Personnel d'attractions ou de structures de loisirs

