



Date de mise à jour : 19/03/2024

BAC+2 - Assistant Manager Loisirs Hébergement Restauration

Manager une équipe et assister le directeur dans la promotion et la communication des services proposés.

Dates

Septembre 2024

Inscription du 01/01/2024 au 31/08/2024

Durée

2 ans en alternance, 777 heures de formation en présentiel dont 31.5 heures d'examen

Tarifs

Nous consulter

Possibilités de financement

Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation. Financement par le CPF, OPCO

Lieux

BRIANÇON

Contact

Nathalie LEVEQUE

07 88 44 79 52

n.leveque@cci05formation.fr

Référent Handicap

Auréli THAVEAU

06 49 48 72 57

a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès

Lettre de motivation + CV + entretien

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :
31/08/2024

Blocs de compétences

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Équivalence

Aucune

Passerelles

Aucune

Suite de parcours

Poursuite possible sur un BAC+3 toutes spécialités

Publics

Jeunes de moins de 29 ans, demandeurs d'emploi, salariés, adultes en reconversion professionnelle.

Objectifs

- Gérer une unité en loisirs hébergement restauration (LHR)
- Participer à la constitution d'une équipe
- Manager une équipe
- Gérer la relation clientèle, accueillir et informer en français et en anglais
- Promouvoir et communiquer sur l'offre de service
- Commercialiser les différentes prestations de l'établissement
- Garantir la réalisation des prestations
- Mesurer et veiller à la rentabilité des prestations

Pré-requis

Titulaire d'un baccalauréat, d'un titre de niveau IV, d'une année de terminale accomplie – avec ou sans expérience professionnelle - ou expérience professionnelle significative dans le secteur d'activité.

Sélection : dossier de candidature (lettre de motivation + CV) avec test et entretien.

Programme

BLOCS DE COMPÉTENCES :

Gérer l'activité d'une unité Loisirs Hôtellerie Restauration (LHR) :

- Participer à la gestion des achats, gérer les stocks, garantir la sécurité alimentaire, prévenir les risques, se repérer dans les documents comptables de base, mesurer la rentabilité,
- Calculer un prix de revient et prix de vente,
- Renseigner et analyser un tableau de suivi d'activité LHR.
- Participer à la définition des ajustements et actions correctrices à mettre en oeuvre et assurer un reporting auprès de la direction

Gérer la relation client :

- Accueillir et informer le client en français et en anglais, prendre en charge la relation clientèle tout au long de la prestation, communiquer de façon adaptée dans son établissement, réaliser des ventes, appliquer le droit commercial de l'acte de vente
- Appliquer une démarche qualité

Animer une équipe LHR :

- Appliquer le droit du travail dans son établissement, intégrer les styles de management organiser son travail et celui de ses collaborateurs en tenant compte des besoins, mesurer la performance individuelle et collective, participer à la constitution d'une équipe, conduire un projet

Collaborer au développement des actions de promotion et de communication :

- Positionner son établissement sur son marché et segmenter son offre, proposer une offre LHR, décliner sa stratégie de prix, distribuer et communiquer l'offre de service en LHR,
- Promouvoir l'offre de son établissement, gérer l'e-communication et l'e-réputation de son établissement LHR

ÉVALUATION

Examens en fin de formation suivant le référentiel du diplôme.

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Formation en présentiel

Possibilité de VAE

Débouchés

Personnels d'encadrement intermédiaires dans des établissements de LHR (responsable de réception ou d'hébergement, assistant de direction, second d'exploitation, responsable d'étage, adjoint de direction,...)

Secteurs d'activités : hôtels et hôtels-restaurants, résidences hôtelières, appart-hôtels, hôtellerie de plein air. Résidences séniors ou intergénérationnelles. Restaurants traditionnels, restauration de chaîne, brasserie, restauration à thème. Secteur du bien-être. Parcs de loisirs.

Les +

- Obtention du diplôme : contrôle continu, validation des blocs de compétence, production et soutenance d'un mémoire. Ce diplôme peut être validé en totalité ou partiellement dans le cadre d'une VAE.
- Alternance d'apports théoriques et pratiques. Mises en situations, jeux de rôle, études de cas. Salle de formation multimédia. Equipe pluridisciplinaire de formateurs expérimentés issus du monde professionnel.
- Formation du réseau NEGOVENTIS. NEGOVENTIS, le réseau national des CCI regroupe ses formations commerciales sous la même bannière NEGOVENTIS.