

# ASSISTANT MANAGER TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION

Diplôme d'état homologué de niveau III (BAC +2)

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences permettant au candidat de seconder efficacement le responsable de l'établissement dans les domaines de la gestion, du management d'équipe et de la commercialisation de l'établissement.

## PUBLIC

Toute personne ayant un niveau IV (Bac) ou V (BEP, CAP ou Brevet des collèges) avec une expérience significative dans le secteur de l'hôtellerie. Soit :

- au minimum une certification de niveau V des filières Tourisme Hôtellerie Restauration, une expérience professionnelle de 6 mois dans le secteur et selon adéquation du projet professionnel au regard du parcours et de la certification ciblée
- un diplôme de niveau IV (ou baccalauréat) du secteur THR validé et satisfaisant aux épreuves de sélection de l'établissement
- un diplôme de niveau IV (ou baccalauréat) hors secteur et une expérience minimum de 6 mois dans le secteur Tourisme Hôtellerie Restauration et satisfaisant aux épreuves de sélection de l'établissement
- 3 années d'expérience professionnelle dans le secteur d'activité Tourisme-Hôtellerie-Restauration et satisfaisant aux épreuves de sélection de l'établissement.

## METIERS CIBLES

Assistant-manager (tourisme, hébergement, restauration): responsable de réception, responsable d'hébergement, responsable de restauration, assistant de direction, adjoint de direction, second d'exploitation, responsable d'étages, manager F&B, chef de service.

## DISPOSITIF :

En formation continue (CIF CDD OU CIF CDI, période de professionnalisation, Eligible au CPF...)

## VALIDATION

Diplôme d'« Assistant-Manager Tourisme Hôtellerie Restauration » enregistré à niveau III au Répertoire National des Certifications Professionnelles – RNCP 23870 – AMTHR – JO DU 19/07/17 – Niveau de sortie : Niveau III – code CPF 144354 LISTE COPANEF – CODE NSF 334P Gestion touristique et hôtelière.

## ORGANISATION PEDAGOGIQUE

Période de formation : **Du 26 novembre 2018 au 16 mai 2019 - interruption du 24/12/18 au 01/01/19**

Durée de la formation : **798 heures**

490 heures en centre de formation + 28 h d'examens + 280 heures en entreprise

Lieux : Ajaccio et Porto-Vecchio – visio conférence

## MOYENS PEDAGOGIQUES

- Intervenants professionnels de l'hôtellerie, de la restauration....
- Stages d'application en entreprise
- Salles informatiques
- matériel vidéo (caméra, visio..)

## PROGRAMME

- Gérer l'activité de son unité tourisme-hôtellerie-restauration
- Gérer la relation client de son unité tourisme-hôtellerie-restauration
- Animer une équipe au sein d'une unité tourisme-hôtellerie-restauration
- Collaborer au développement des actions de promotion et de communication au sein d'une unité en tourisme-hôtellerie-restauration
- Développer sa pratique professionnelle

Modules	Total
<b>BLOC A - Gérer l'activité de son unité tourisme-hôtellerie-restauration</b>	<b>105 h</b>
Participer à la gestion des achats d'un établissement THR	7 h
Gérer les stocks d'un établissement THR	7 h
Garantir la sécurité alimentaire	14 h
Prévenir les risques d'un établissement THR	7 h
Se repérer dans les documents comptables de base THR	7 h
Mesurer la rentabilité d'une activité THR	42 h
Calculer un prix de revient et un prix de vente	14 h
Renseigner et analyser un tableau de suivi d'activité THR	7 h
<b>BLOC B - Gérer la relation client de son unité tourisme-hôtellerie-restauration</b>	<b>140 h</b>
Accueillir en langue étrangère	38,5 h
Accueillir le client dans son établissement THR	14 h
Prendre en charge la relation clientèle tout au long de la prestation	14 h
Communiquer de façon adaptée dans son établissement THR	14 h
Réaliser des ventes dans le secteur THR	21 h
Appliquer le droit commercial de l'acte de vente	14 h
Appliquer une démarche qualité dans un établissement THR	10,5 h
Mesurer la satisfaction clientèle	14 h
<b>BLOC C - Animer une équipe au sein d'une unité tourisme-hôtellerie-restauration</b>	<b>140 h</b>
Appliquer le droit du travail dans un établissement THR	14 h
Organiser son travail dans un établissement THR	14 h
Intégrer les styles de management dans le secteur THR	14 h
Organiser son équipe THR au quotidien	14 h
Piloter une équipe THR	21 h
Mesurer la performance individuelle et collective	21 h
Participer à la constitution d'une équipe	28 h
Conduire un projet	14 h
<b>BLOC D - Collaborer au développement des actions de promotion et de communication au sein d'une unité en tourisme-hôtellerie-restauration</b>	<b>105 h</b>
Positionner son établissement THR sur son marché et segmenter son offre	21 h
Proposer une offre THR et décliner sa stratégie en prix	14 h
Distribuer et communiquer l'offre de service en THR	7 h
Elaborer un PAC pour un établissement THR	14 h
Promouvoir l'offre de son établissement THR	14 h
Gérer l'e-communication de son établissement THR	14 h
Gérer l'e-réputation de son établissement THR	21 h
<b>Evaluations</b>	<b>28 h</b>
<b>TOTAL GENERAL en centre de formation</b>	<b>518 h</b>