

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) et/ou une expérience significative dans le secteur de l'hôtellerie.

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.

VALIDATION

Diplôme d' « Assistant-Manager Tourisme Hôtellerie Restauration » enregistré à niveau III du Répertoire National des Certifications Professionnelles.

ORGANISATION PEDAGOGIQUE

Période de formation : du 20 novembre 2017 au 4 mai 2018

Durée de la formation : 798 heures

490 heures en centre de formation - 280 heures en entreprise - 28 heures d'examens.

Lieux : Ajaccio et Porto-Vecchio

MOYENS PEDAGOGIQUES

Intervenants professionnels de l'hôtellerie, de la restauration....

- Stages d'application en entreprise
- Salles informatiques
- Matériel vidéo (caméras, 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 tourisme-hôtellerie-restauration
- Développer sa pratique professionnelle

Modules	Total
BLOC A - Gérer l'activité de son unité tourisme-hôtellerie-restauration	105 h
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
Gérer les stocks d'un établissement 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
BLOC B - Gérer la relation client de son unité tourisme-hôtellerie-restauration	140 h
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
BLOC C - Animer une équipe au sein d'une unité tourisme-hôtellerie-restauration	140 h
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

BLOC D - Collaborer au développement des actions de promotion et de communication au sein d'une unité en tourisme-hôtellerie-restauration	105 h
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
Élaborer 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
Examens	28 h
<i>Entreprise</i>	<i>280 h</i>
TOTAL GENERAL en centre de formation	490 h

