

CONDITIONS pour postuler

- Justifier d'un diplôme de niveau 4 ou BAC du secteur Hôtellerie-Restauration validé,
- ou justifier d'un diplôme de niveau 4 ou BAC hors secteur HR validé et d'une expérience professionnelle minimum de 18 mois dans le secteur Loisirs Hébergement Restauration,
- ou justifier d'une certification de niveau 3 en HR avec une expérience professionnelle de 18 mois dans le secteur,
- ou justifier de 3 années d'expérience pro. dans le secteur Loisirs Hébergement Restauration.
- Satisfaire à l'entretien de motivation.

Débouchés professionnels

Assistant manager en restauration - Exploitant de brasserie - Assistant de direction hébergement de plein air - Exploitant ou gérant de camping - Assistant de structure d'hébergement touristique, loisirs - Assistant de direction d'un établissement hôtelier - Assistant de réception en hôtellerie - Réceptionniste - Night audit - Exploitant de chambre d'hôtes / gîte rural - Hospitality Manager - F&B Manager - Front Office Manager - Chef de projet MICE.

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



Comment CANDIDATER ?

Pré-inscription en ligne
auprès des écoles :



Poursuites possibles...

L'insertion professionnelle est visée prioritairement. Toutefois, possibilité de poursuivre en :

- BAC+3 Responsable de Développement Commercial (réseau Negoventis - Ecoles CCI Dordogne)
- Licence professionnelle du secteur HR
- Bachelor et MBA Hospitality Management Bac+5 (Ecole Supérieure de Savignac)

ecoles.dordogne.cci.fr

APPRENTISSAGE
FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



NOUVEAUTÉ
RENTÉE 2024

BAC+2 Assistant.e Manager - Loisirs Hébergement - Restauration



Des formations



2 ans
RNCP 38039

MANAGEMENT



Organisation de la **FORMATION**

SÉMINAIRE D'INTÉGRATION

GÉRER L'ACTIVITÉ D'UNE UNITÉ DE LOISIRS-HÉBERGEMENT- RESTAURANT

- Participer à la gestion des achats d'un établissement LHR
- Gérer les stocks d'un établissement LHR
- Garantir la sécurité alimentaire
- Prévenir les risques d'un établissement LHR
- Se repérer dans les documents comptables de base
- Mesurer la rentabilité d'une activité LHR
- Calculer un prix de revient et prix de vente LHR
- Renseigner et analyser un tableau de suivi d'activité LHR

GÉRER LA RELATION CLIENT D'UNE UNITÉ DE LOISIRS-HÉBERGEMENT- RESTAURANT

- Accueillir en langue étrangère
- Accueillir le client dans son établissement LHR
- Prendre en charge la relation clientèle tout au long de la prestation
- Communiquer de façon adaptée dans son établissement LHR
- Réaliser des ventes dans le secteur LHR
- Appliquer le droit commercial de l'acte de vente
- Appliquer une démarche qualité dans un établissement LHR
- Mesurer la satisfaction client

LE PLUS DE LA FORMATION : MODULE TOURISME

- Culture et territoire
- Conception d'une prestation

ANIMER UNE ÉQUIPE AU SEIN D'UNE UNITÉ DE LOISIRS-HÉBERGEMENT- RESTAURANT

- Appliquer le droit du travail en établissement LHR
- Organiser son travail dans un établissement LHR
- Intégrer les styles de management en secteur LHR
- Organiser son équipe LHR au quotidien
- Piloter une équipe LHR
- Mesurer la performance individuelle et collective
- Participer à la constitution d'une équipe
- Conduire un projet
- Culture d'une entreprise

COLLABORER AU DÉVELOPPEMENT DES ACTIONS DE PROMOTION ET DE COMMUNICATION D'UNE UNITÉ DE LOISIRS-HÉBERGEMENT- RESTAURANT

- Positionner son établissement LHR sur son marché et segmenter son offre
- Proposer une offre THR et décliner sa stratégie de prix
- Distribuer et communiquer l'offre de service en LHR
- Élaborer un PAC pour un établissement LHR
- Promouvoir l'offre de son établissement LHR
- Gérer l'e-communication de son établissement
- Gérer l'e-réputation de son établissement LHR
- Création / gestion du site internet.

ACCOMPAGNEMENT DU DOSSIER PROFESSIONNEL

- 70H réparties sur les 2 années, en vue de la soutenance finale (présentation écrite et orale) d'un dossier professionnel portant sur une problématique de l'entreprise d'accueil

ÉVALUATIONS PARCOURS TOTAL

OBJECTIFS de la formation

- L'assistant manager loisirs, hébergement et restauration peut être responsable d'une unité au sein d'un hôtel, d'un restaurant ou dans le cadre d'un centre d'activités et de plein air tel un camping ou un parc de loisirs.
- Il supervise et met en place des prestations dans le respect et les normes imposées par son établissement. Il analyse l'activité afin d'atteindre les objectifs. Il réalise les commandes fournisseurs et effectue un reporting de l'activité à sa direction.
- Il accueille et informe le client, le conseille de la manière la plus adaptée, gère les demandes et réclamations et doit être capable d'apporter des solutions.
- L'assistant manager possède aussi un rôle de superviseur, il est présent auprès de ses équipes et participe au recrutement. Il participe à la création d'offres commerciales et à la communication de l'établissement.

Le PUBLIC

- Apprenti / sous contrat d'apprentissage : être âgé de 16 à 29 ans (possibilité à partir de 15 ans après une classe de 3ème). Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant / sous contrat de professionnalisation : être âgé de 18 à 25 ans (plus de 26 ans, nous consulter).
- Tout public en Formation Continue Exécutive : parcours individualisé, salarié, demandeur d'emploi, CPF,... (nous consulter)

Le PROFIL

- Sens aigu du contact et relation clientèle,
- Dynamisme, Esprit d'initiative
- Goût pour le travail en équipe
- Adaptabilité
- Respect du rythme et des codes professionnels

Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée et rémunérée sur 2 ans
- Titre inscrit au RNCP N°38039 à niveau V (BAC+2)
- Diplôme du Réseau CCI France - Négoventis reconnu par l'État.
- Début de la formation au CFA : octobre
- 800h de cours sur 2 ans, selon un calendrier d'alternance spécifique CFA/entreprise

TYPES d'entreprises

Secteur Dordogne. Tous types d'entreprises du secteur Hôtellerie Tourisme Restauration (Hôtels, Restaurants, Campings, Loisirs.....)

Au PROGRAMME...

- La formation se décline en 4 blocs de compétences et est enrichie d'enseignements complémentaires touristiques. Les grands items de cette formation concernent :
- Finances / gestion
- Commerce
- Ressources Humaines
- Communication
- Anglais
- Dossier Professionnel

COÛT de la formation

- Formation gratuite et rémunérée en alternance.
- Cotisation association AGIS : 5 € /an
- Adhésion obligatoire à la CVEC (Contribution Vie Étudiante et de Campus du CROUS)