

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.

Comment CANDIDATER ?

Pré-inscription en ligne
auprès des écoles :



Pour continuer...

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

ecoles.dordogne.cci.fr

Les écoles



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE VAE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



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



BAC+2 Assistant.e Manager - Loisirs Hébergement Restauration

PROJET D'OUVERTURE
RENTÉE 2024



Des formations



2 ans
Formation alternée et rémunérée
Titre diplômant inscrit au RNCP niveau V

MANAGEMENT



Organisation de la **FORMATION**

SÉMINAIRE D'INTÉGRATION (14H)

GÉRER L'ACTIVITÉ D'UNE UNITÉ DE LOISIRS-HÉBERGEMENT- RESTAURANT (105H)

- 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 (154H)

- 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 THR
- 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 (70H)

- Culture et territoire
- Conception d'une prestation

ANIMER UNE ÉQUIPE AU SEIN D'UNE UNITÉ DE LOISIRS-HÉBERGEMENT- RESTAURANT (147H)

- 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 (133H)

- 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)

- 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 (30.5H)

OBJECTIFS de la formation

- L'assistant manager loisirs, hébergement et restauration supervise et met en place des prestations et des offres commerciales, dans le respect et les normes imposées par son établissement. Il analyse l'activité afin d'atteindre les objectifs de développement.
- 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.

Le PUBLIC

- Apprenti (de 16 à 30 ans) sous contrat d'apprentissage Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Alternant (de 18 à 25 ans) sous contrat de professionnalisation (plus de 26 ans, nous consulter).
- Tout public en Formation Continue Exécutive : Salarié ou demandeur d'emploi (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
- Diplôme du Réseau CCI France - Négoventis reconnu par l'État, titre inscrit au RNCP à niveau V (BAC+2)
- Début de la formation au CFA : octobre
- 723.50h 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)