

FIM,

Accélérateur de réussite.

negoventis

un réseau

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

ASSISTANT(E) MANAGER LOISIRS HÉBERGEMENT RESTAURATION

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au quotidien l'assistant(e) manager Loisirs Hébergement Restauration doit :

- Gérer l'activité de son unité Loisirs-Hébergement-Restauration,
- Gérer la relation client de son unité Loisirs-Hébergement-Restauration,
- Animer une équipe au sein d'une unité Loisirs-Hébergement-Restauration,
- Collaborer au développement des actions de promotion et de communication



MÉTIERS VISÉS

À l'issue de la formation, en début de carrière le (la) candidat(e) est en capacité d'assister le (la) responsable d'un service d'un établissement du secteur Loisirs Hébergement Restauration dans ses missions de commercialisation, de gestion et d'animation d'équipe.

Les principaux métiers :

- Assistant Manager
- Assistant de Direction
- Adjoint de direction / sous-directeur
- Responsable de restauration / de réception
- Chef de service (hébergement, restauration, ...)

VALIDATION

L'assistant(e) Manager Loisirs Hébergement Restauration est un diplôme de niveau 5 (Bac +2), inscrit au RNCP publié au Journal Officiel depuis le 5/03/2006 et renouvelé au RNCP le 11/09/2020.

Cette formation fait partie du réseau national CCI NEGOVENTIS, qui comprend 100 campus en France et + 200 formations dispensées.



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

Candidat issu de la profession :

- Accessible après un diplôme ou équivalent Bac de la profession
- Accessible après un niveau V + 6 mois d'expérience professionnelle dans le secteur et suivant les résultats des tests de positionnement

Candidats hors domaine Tourisme Hôtellerie Restauration :

- Accessible après un Bac et avoir 6 mois d'expérience professionnelle dans le secteur et suivant les résultats des tests de positionnement
- Accessible après 3 ans d'expérience professionnelle dans le secteur

Inscription pour cette formation de niveau bac+2 en apprentissage sur Parcoursup



CAMPUS

SAINT-LÔ 2



MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Validation par bloc de compétences
- Contrôle continu
- Épreuves finales



PROGRAMME

GÉRER L'ACTIVITÉ DE SON UNITÉ

- Participer à la gestion des achats
- Gérer les stocks
- Prévenir les risques et garantir la sécurité alimentaire
- Se repérer dans un document comptable
- Calcul d'un prix de revient et un prix de vente
- Mesurer la rentabilité d'une activité

GÉRER LA RELATION CLIENT

- Accueillir en anglais
- Prendre en charge la relation client tout au long de la prestation
- Communiquer de façon adaptée
- Réaliser des ventes
- Droit commercial
- Mesurer la satisfaction client

ANIMER UNE ÉQUIPE

- Droit du travail
- Organiser son travail
- Intégrer les différents styles de management dans le secteur THR
- Organiser son équipe
- Mesurer la performance collective et individuelle
- Participer à la constitution d'une équipe

COLLABORER AU DÉVELOPPEMENT DES ACTIONS DE PROMOTION ET DE COMMUNICATION DE SON ÉTABLISSEMENT

- Positionner son établissement sur son marché et segmenter son offre
- Proposer son offre et décliner sa stratégie de prix
- Elaborer un plan d'action commerciale
- Promouvoir l'établissement
- Gérer l'e-communication
- Gérer l'e-réputation



LES INFOS PRATIQUES

- La durée de la formation est de 24 mois alternance.
- Le rythme de l'alternance : 1 semaine en centre / 3 semaines en entreprise.
- Pour des parcours spécifiques : nous consulter.
- Le cursus est assuré en présentiel



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat de professionnalisation).
- De l'apprentissage (contrat d'apprentissage).
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP-
- D'un financement individuel
- D'une Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)
- De la Formation Continue (Pro-A, plan de formation, ...)
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- Formation éligible au CPF

Les tarifs :

- Consultez notre site internet

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE**



Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr