

TITRE DE NIV.5 – BAC+2

Assistant(e) Manager Loisirs- Hébergement-Restauration



Cette formation en alternance de 24 mois et de niveau 5 (bac+2) vous forme au métier de **Assistant(e) Manager Loisirs Hébergement Restauration**.

Vous serez capable de gérer l'activité de votre unité, de gérer la relation client, d'animer une équipe et de collaborer au développement des actions de promotion et de communication.

L'assistant manager loisir, hébergement et restauration supervise et met en place des prestations dans le respect et les normes imposé par son établissement, il analyse l'activité afin d'atteindre ses objectifs. Il réalise les commandes fournisseurs et effectue un reporting de l'activité à sa direction. Il accueille et informe le client, le conseil de la manière la plus adapté, gère les demande et réclamations et doit être capable de résoudre les solutions à problèmes.

Il possède aussi un rôle de superviseur et de manager, il est présent auprès de ses équipes et participe au recrutement. Il participe à la création d'offres commerciales et collabore au développement de l'établissement.



RYTHME D'ALTERNANCE

Sur 24 mois,
1 semaine par mois selon
saisonnalité.



GROUPE

De 5 à 12 personnes



DURÉE

777 h selon les modalités
d'évaluation.



LIEU

Sup'Alternance Provence
55 avenue du 1^{er} Mai
04100 Manosque

Les métiers visés

Suite à l'obtention du titre vous pourrez travailler comme :

- ✓ Assistant(e) manager
- ✓ Assistant(e) de direction
- ✓ Adjoint(e) de direction
- ✓ Sous-directeur(trice)
- ✓ Chef(fe) de service (hébergement, restauration, etc.)

SECTEURS D'ACTIVITES

Le parcours AMLHR ouvre la porte à des opportunités de carrière dans divers secteurs tels que les centres de vacances, l'hôtellerie, la gastronomie, ainsi que dans les domaines du divertissement et de l'accueil.

PREREQUIS

Pour un parcours vers la certification en formation initiale (Primo-apprenant) ou continue (Executive, salarié) :

Soit :

- au minimum une certification de niveau 3 dans les filières de Tourisme, Hôtellerie, Restauration et une expérience professionnelle de 6 mois dans le secteur, en adéquation avec le projet professionnel et le parcours de certification visé.
- un diplôme de niveau 4 (ou baccalauréat) du secteur LHR validé et satisfaisant aux épreuves de sélection de l'établissement.
- un diplôme de niveau 4 (ou baccalauréat) hors secteur, avec une expérience minimale 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.

PREREQUIS RELATIONNEL

Sens commercial, sens du relationnel et de la communication, travail en équipe, maîtrise de outils de communication, résistance au stress, maîtrise de la langue anglaise.

PUBLIC VISÉ

Personnes éligibles aux contrats d'alternance :

- Contrat d'apprentissage (max 29 ans ou RQTH, autres cas selon réglementation)
- Contrat de Professionnalisation (inscrits Pole Emploi)
- Salariés en Pro-A
- Personnes en reconversion (nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

- A partir de 90 jours avant le début de formation
- Entrée possible de septembre à décembre.
- Nous consulter pour les prochaines dates de session.

MODALITÉ D'ACCÈS

- Entretien de recrutement
- Test de positionnement
- Étude personnalisée du dossier candidat – CV, lettre de motivation, expériences professionnelles et personnelles.

TARIFS

Formation gratuite en apprentissage avec rémunération de l'apprenant en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant/ apprenante

Une prise en charge partielle des frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peut être sollicitée auprès de l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ;

Nous consulter.

MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Synchrone : Cette synchronicité de l'apprentissage facilite l'interactivité, les participants à la formation peuvent directement poser leurs questions au formateur ou échanger avec les autres apprenants.

Présentiel

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES MOBILISÉES

Une méthode pédagogique qui s'adapte au contexte, au public. Elle se nourrit de pratiques existantes, mais elle est également unique. La méthode active est déployée en s'appuyant sur des actions à réaliser pour en tirer une expérience, un apprentissage.

MOYENS PEDAGOGIQUES

Rythme alterné en centre de formation et entreprise ;

- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage ;
- Rencontre Maître d'Apprentissage/Formateur référent/Représentant légal ;
- Livret de suivi en entreprise et d'apprentissage ;
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat/accompagnement individualisé
- Réunions pédagogiques ;
- Formation en présentiel;

- Équipe pédagogique pluridisciplinaire disposant de nombreuses années d'expériences dans le métier et dans la formation professionnelle ;
- Formation appliquée par une pédagogie active, capitalisation sur les périodes en entreprise et complément en centre de formation, pédagogie par objectif ;
- Travaux de groupes, exposés, mises en situations, vidéo, visites d'entreprises.
- Émargements des stagiaires par demi-journée et questionnaire de satisfaction
- Évaluation par l'entreprise
- Mémoire / soutenance

Livret d'apprentissage et de suivi en entreprise
Visite en entreprise

OUTILS PEDAGOGIQUES

Tableau blanc, vidéoprojecteur, salle de classe, vidéos, tableau interactif.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

À l'issue de cette formation, l'apprenant sera en capacité de :

- Gérer efficacement l'activité d'une unité de loisirs, d'hébergement ou de restauration
- Développer et entretenir des relations clients de qualité ; diriger et motiver une équipe
- Mettre en œuvre des stratégies de promotion et de communication efficaces
- Analyser les données financières et opérationnelles
- Appliquer les normes de qualité, d'hygiène et de
- Réagir de manière proactive aux défis du marché
- Favoriser un environnement de travail inclusif et respectueux.

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc A - Gérer l'activité d'une unité de Loisirs-Hébergement-Restauration

- 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

Bloc B - Gérer la relation client d'une unité de Loisirs-Hébergement-Restauration

- 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

Bloc C - Animer une équipe au sein d'une unité de Loisirs-Hébergement-Restauration

- Appliquer le droit du travail dans un établissement LHR
- Intégrer les styles de management dans le secteur LHR
- Organiser son travail et celui de son équipe
- Superviser une équipe LHR
- Utiliser les outils du management
- Participer à la constitution d'une équipe
- Conduire un projet dans l'environnement LHR

Bloc D - Collaborer au développement des actions de promotion et de communication d'une unité en Loisirs-Hébergement-Restauration

- Positionner son établissement LHR sur son marché et segmenter son offre
- Proposer une offre LHR 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 LHR
- Gérer l'e-réputation de son établissement LHR

MODALITÉ D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

La certification est conditionnée par l'obtention des 4 blocs de compétences.

Afin d'assurer l'acquisition des compétences nous mettons en place un système d'évaluation qui inclut des contrôles continus, des examens blancs et une préparation aux oraux. L'école intègre une équipe pédagogique issue du monde professionnel qui fait le lien indispensable entre les exigences des entreprises et les méthodes et objectifs pédagogiques imposés par cette formation

PASSERELLES

Pas de diplôme passerelle.

ÉQUIVALENCES

Aucune.

VALIDATION PAR BLOCS

La certification est conditionnée par l'obtention des 4 blocs de compétences.

Chaque bloc peut être validé de manière autonome.

POURSUITE D'ÉTUDES

La formation vise un accès direct à l'emploi mais il est possible de poursuivre vers des formations de niv 6 compatibles.

INTERVENANTS

L'école intègre une équipe pédagogique issue du monde professionnel qui fait le lien indispensable entre les exigences des entreprises et les méthodes et objectifs pédagogiques imposés par cette formation.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Notre structure s'est engagée dans la mise en œuvre d'une politique d'accueil et d'inclusion des personnes en situation de handicap en formation.

Vous êtes en situation de handicap merci de contacter notre référent handicap : referenthandicap@digne.cci.fr

MIXITÉ

Toutes nos formations sont accessibles à tous et toutes, sans discrimination de sexe ou d'origine.

LIEU DE FORMATION



Sup'Alternance Provence

55 Av. du 1er Mai

04100 Manosque

Google Map : <https://g.page/sup-alternance-provence>

LIBELLÉ EXACTE DE LA CERTIFICATION

Assistant manager loisirs hébergement restauration

www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38039

CODE RNCP

38039

NOM DU CERTIFICATEUR

CCI FRANCE

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION

20-09-2023

INDICATEURS DE RESULTATS DE CETTE FORMATION

Consulter nos indicateurs sur notre site internet :



PERSONNE À CONTACTER

Cyrille DAVENET - Chargé des relations entreprises

c.davenet@digne.cci.fr

06 89 34 76 52