CODE RNCP - 38039

CCI ALPES DE-HAUTE-PROVENCE

Dernière mise à jour le 23/02/2024

TITRE DE NIV.5 – BAC+2

Assistant(e) Manager Loisirs-Hébergement-Restauration

Cette formation en alternance de 24 mois et de niveau 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.

Le programme, riche et diversifié, inclut des modules spécifiques sur la gestion des achats, la sécurité alimentaire, la gestion des stocks, et bien plus encore, pour vous préparer de manière optimale aux challenges du secteur.

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.).

PRÉREQUIS
Voir rubrique « prérequis ».

ALTERNANCE
Sur 1 an ;
Selon la saisonnalité.

GROUPE
De 5 à 12 personnes

LIEU
Sup'Alternance Provence
55 avenue du 1er Mai
04100 Manosque

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.

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.

DURÉE

777 h selon les modalités d'évaluation.

- Entrée possible de septembre à décembre.
- Nous consulter pour les prochaines dates de session.
- Variables selon le planning voir Net YPAREO

RYTHME D'ALTERNANCE

- Varie selon la saisonnalité
- Formation par la voie de l'apprentissage et de la professionnalisation.

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

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Mises en situation Positionnement
- Examen final ponctuel
- Évaluation par l'entreprise
- Mémoire / soutenance

Consultez les modalités d'évaluation sur :
www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38039

VALIDATION PAR BLOCS

Certification totale ou partielle par bloc de compétences pour tous les candidats.

POURSUITE D'ÉTUDES

Après cette formation, vous serez directement opérationnel pour exercer le métier pour lequel vous avez été formé.

POUR ALLER PLUS LOIN

Codes ROME :

- G1801 - Café, bar brasserie
- G1703 - Réception en hôtellerie
- G1401 - Assistance de direction d''hôtel-restaurant
- G1403 - Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique

Code RNCP - 38039
www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38039

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)

MODALITÉ D'ACCÈS

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

DÉLAIS D'ACCÈS

- A partir de 90 jours avant le début de formation
- Inscription après le début de formation possible : nous consulter pour positionnement.

TARIFS

- Cout pédagogique prise en charge par l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'alternance :
  - Contrat d'apprentissage
  - Contrat de Professionnalisation
  - Pro-A
- Autre dispositif : Nous consulter.
- 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 ;

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES MOBILISÉES

Rythme alterné en centre de formation et entreprise ;

- Positionnement et restitution au Maitre d'Apprentissage ;
- Rencontre Maitre 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 ou en blended learning ;
- Équipe pédagogique pluridisciplinaire disposant de nombreuses années d'expériences dans le métier
- et dans la formation professionnelle ;
- Formation appliquée par une pédagogique active, capitalisation sur les périodes en entreprise et complément en centre de formation, pédagogie par objectif ;
- Méthodes actives : TP, travaux de groupes, exposés, mises en situations, vidéo, visites d'entreprises.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

PASSERELLES

Pas de diplôme passerelle.

ÉQUIVALENCES

Aucune.

INTERVENANTS

Des formateurs possédant les compétences et l'expérience nécessaires dans les domaines de la formation visée.

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

DATES & HORAIRES

09h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00.

INDICATEURS DE PERFORMANCE DE CETTE FORMATION

Consulter nos indicateurs sur notre site internet :
www.supalternanceprovence.fr

PERSONNE À CONTACTER

Cyrille DAVENET - Chargé des relations entreprises
c.davenet@digne.cci.fr
04 92 70 75 25