

# **BACHELOR MANAGEMENT** DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

**NIVEAU 6** STATUT: ALTERNANT

TITRE RNCP 38785 : RESPONSABLE DE SERVICE EN HÔTELLERIE, TOURISME ET RESTAURATION

Formation d'excellence pour les futurs Responsables de service dans le secteur de l'Hôtellerie du Tourisme et de la Restauration. Elle constitue une réponse adaptée aux exigences de la profession dans les domaines clés de la aestion opérationnelle, du management d'équipe, du développement de la stratégie marketing, de la gestion relation client et de l'amélioration des performances financières.

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

À l'issue de la formation, le candidat sera capable de contribuer au bon fonctionnement de l'établissement dans le respect des contraintes réglementaires, techniques et financières. Il sera capable d'optimiser la relation commerciale afin de contribuer au succès commercial de l'entreprise. Il aura la capacité de mobiliser les compétences attendues par la profession en gestion financière, gestion commerciale, management d'équipe et gestion de projet.

### CONDITIONS D'ACCÈS

Être titulaire d'un Bac+2 HTR ou diplôme équivalent validé avec 6 mois d'expérience HR.

Procédure d'admission : présélection sur dossier

Test de sélection : test d'anglais et entretien de motivation.

#### **ÉQUIVALENCES**

Sous réserve de validation par le certificateur, le positionnement effectué par le centre de formation peut demander l'obtention de validation des acquis pro (VAP).

# **DURÉE & ORGANISATION**

Cycle d'une année, 522 heures de formation au Campus en alternance avec des périodes en entreprise.

#### RYTHME D'ALTERNANCE

1 semaine au centre de formation et 2 semaines en entreprise. Cette information est susceptible de varier et n'est fournie qu'à titre indicatif.

# **DÉBOUCHÉS**

Adjoint Directeur(trice) d'un établissement, Superviseur des services opérationnels, Responsable événementiel, Responsable relation client, Chef(fe) de réception, Food and Beverage manager.

#### CONTENU

Bloc 1 : Conduite de la performance d'une (des) unité(s) de profit : prévisions budgétaires, pilotage de la performance financière, calcul et analyse des indicateurs clefs.

Bloc 2 : Etablissement et mise en œuvre des actions marketing du service : marketing opérationnel et stratégique (plans d'actions, veille des tendances, analyse de résultats).

Bloc 3 : Garantie et développement de la relation client : gérer la e-réputation, développer la visibilité de marque, mener des actions de fidélisation.

Bloc 4 : Management d'une équipe : outils de communication pour manager.

Bloc 5 : Pilotage d'un projet : séminaire de méthodologie, maitrise des outils de bureautique.

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Cours en présentiel, études de cas, simulations, travail en autonomie et projets de groupe, conférences, visites pédagogiques.

# MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Contrôle continu tout au long de la formation par des rendus individuels, collectifs, à l'oral, à l'écrit, des examens écrits (QCM, études de cas, mises en situation professionnelle...) selon les modules et les intervenants.

#### MODALITÉS D'OBTENTION

La validation totale de la certification est accordée lorsque l'ensemble des cinq blocs de compétences qui composent la certification sont validés, accompagnés d'un dossier professionnel réalisé dans un contexte d'entreprise du secteur HTR, écrit et soutenance, individuel devant un jury d'évaluateur.

Une fois acquise cette certification est valable à vie, témoignant d'une expertise durable et d'une maîtrise approfondie dans le domaine concerné.

**CCI DORDOGNE** 

PLUS ES

- Le centre de formation étant agréé, l'ensemble des épreuves se passent sur le campus La qualité des équipements techniques permet de
- proposer une formation de terrain très performante
- Une salle petit déjeuner d'une capacité d'accueil de 25 personnes avec buffets et autres équipements professionnels
- Un hôtel d'application équipé de 7chambres single et de 2 chambres twin dont une pour personne à
- Des salles équipées d'ordinateurs permettent de travailler sur place son dossier professionnel

#### MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier	Étude du dossier complet	Présentation à un entretien	Envoi par mail de la décision
de candidature en ligne	par le centre de formation	de positionnement sur rendez-vous *	d'admission par le centre de formation

<sup>\*</sup>Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

#### FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur **cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap** 

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

#### RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet **cfa.vaucluse.cci.fr** 

#### INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs

#### **TARIF**

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

# **CONTRATS ET RÉMUNÉRATION**

Les informations sont disponibles sur notre site **cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/lalternance** 



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE, CONTACTEZ NOS CONSEILLERS!

JAN2024-V1



# L'ALTERNANCE EN BREF

Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.

Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).

J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.

Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :

#### LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

#### LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

# AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF: compte personnel de formation

