

Formation

Titre professionnel Assistant manager Loisirs Hébergement Restauration



Restauration – Hôtellerie

Qualités souhaitées

- Polyvalence
- Dynamisme
- Sens du travail en équipe
- Bonne relation avec la clientèle

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel afin de :

- Seconder efficacement le responsable d'un établissement dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et/ou de la restauration,
- Acquérir les compétences nécessaires en gestion, management d'équipe marketing et commercialisation

Compétences visées

A l'issue de la formation, l'assistant manager sera capable de :

- Organiser et gérer les collaborateurs selon l'activité et/ou situation
- Proposer la mise en œuvre d'actions de promotion et de communication
- Assurer une veille commerciale
- Promouvoir l'établissement avec une communication adaptée
- Assurer l'accueil et le suivi client au quotidien
- Veiller à faire respecter et de respecter les normes d'hygiène, de santé et de sécurité, en vigueur
- Effectuer, de contrôler l'approvisionnement des stocks
- Confirmer la rentabilité de chaque prestation proposée



Niveau d'entrée

Diplôme de niveau 4 au Bac secteur Loisir Hébergement Restaurant - Diplôme niveau 4 ou Bac (hors secteur) + 6 mois d'expérience en Loisirs Hébergement Restauration



Type de formation

Titre professionnel (reconnu par l'Etat et inscrit au RNCP)



Durée

2 ans



Niveau de sortie

Bac+2 ou équivalent



Handicap

Toutes nos formations sont accessibles sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.



Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou par la VAE.



Diplôme obtenu

Nom diplôme : Assistant manager en tourisme hôtellerie restauration - Code RNCP : 38039



Coût de la formation

Formation gratuite et rémunérée. Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon le niveau de prise en charge France Compétences.

Admission

Public visé :

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap

Prérequis :

Diplôme de niveau 4 ou Bac secteur Loisir Hébergement Restaurant - Diplôme niveau 4 ou Bac (hors secteur) + 6 mois d'expérience en Loisirs Hébergement Restauration

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



La formation

1 Programme

Enseignements professionnels :

Gérer l'activité de son unité

- Gestion achats et approvisionnements
- Gestion d'exploitation
- Gestion prévisionnelle
- Hygiène, sécurité, prévention des risques

Gérer la relation client dans le respect de ses standards qualités

- Anglais
- Qualité et satisfaction client
- Communication et gestion commerciale
- Droit commercial

Animer une équipe

- Droit du travail
- Recrutement
- Management

Collaborer au développement des actions de promotions et de communication

- Les outils de communication et de promotion
- Marketing
- Gestion de la e-réputation de l'établissement

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un titre professionnel.

3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

4 Locaux et équipements

- Salle de cours banalisés
- Casques de réalité virtuelle

5 Modalités d'évaluation et validation de la certification

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales :

- Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant.
- Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.
- Les épreuves de validation du Titre Pro se déroulent en cours et en fin de formation, conformément au règlement de la certification.
- Si le candidat obtient la moyenne générale à l'issue des différentes situations d'évaluation, il valide son Titre Pro.

Validation des blocs de compétences :

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : [la fiche RNCP du diplôme](#)

Et après ?

6 Poursuite de formation

Responsable d'un centre de profit tourisme café hôtel restaurant

7 Métiers & entreprises

Les métiers

- Adjoint de direction
- Responsable de réception, d'hébergement, de restauration, d'exploitation, d'étages
- Second d'exploitation
- Manager Food and Beverage
- Chef de Service

Les entreprises

- Etablissements dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et/ou de la restauration

Partenaires



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)