



1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

FICHE PRODUIT FORMATIONS CERTIFIANTES

ASSISTANT MANAGER TOURSIME-HOTELLERIE-RESTAURATION

OPTION : TOURISME DE DE DEMAIN

Niveau : Bac

Durée : 525 h + option tourisme de demain (105 h)

Diplôme reconnu par l'Etat, titre inscrit au RNCP à niveau 5 (II)

Les + :

NC

- Public visé :

- Jeune sortant d'un Bac du secteur Loisirs-Hébergement-Restauration.
- Adulte avec expérience professionnelle d'au moins 6 mois dans le secteur loisirs ou hôtellerie restauration.

- Conditions d'admission :

- Prérequis : Justifier au minimum d'une certification de niveau 3 des filières Loisirs-Hébergement-restauration, une expérience professionnelle de 6 mois dans le secteur et prise en compte de l'adéquation du projet professionnel au regard du parcours et de la certification ciblée.

Ou

Justifier d'un diplôme de niveau 4 ou BAC du secteur Loisirs-Hébergement-Restauration validé.

Ou

Justifier d'un diplôme de niveau 4 ou Bac hors secteur et une expérience minimum de 6 mois dans le secteur Loisirs-Hébergement-Restauration.

[Tapez ici]

Date de mise à jour :30/06/2021

Ou

Justifier de 3 années d'expérience professionnelle dans le secteur d'activité LHR

Et

Satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement.

- Niveau d'entrée et de sortie :

Niveau d'entrée : Bac

Niveau sortie : Bac+2

- Modalités de recrutement : Test de positionnement et entretien individuel

- Nombre de stagiaires : 8 à 12

- Objectifs : A l'issue de la formation, le (la) candidat(e) est capable d'assister le (la) responsable d'un établissement de secteur Loisirs-Hébergement-Restauration dans ses missions de commercialisation, de gestion et d'animation d'équipe.

- Être capable de gérer l'activité de son unité Loisirs-Hébergement-Restauration.

- Être capable de gérer la relation client de son unité Loisirs-Hébergement-Restauration

- Être capable d'animer une équipe au sein d'une unité Loisirs-Hébergement-Restauration.

- Être capable de collaborer au développement des actions de promotion et de communication d'une unité Loisirs-Hébergement-Restauration.

-Être capable de proposer un nouveau Tourisme, et de nouvelle façon de voyager.

- Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Moyens pédagogiques : documentation pédagogique, support de cours, ...

- Moyens techniques : équipements de la salle de formation (ordinateur, wifi, vidéoprojecteur, paperboard, plateau pédagogique spécifique, ...)

- Moyens d'encadrement : formateurs spécialisés dans le domaine.

- Programme de la formation :

[Tapez ici]

Date de mise à jour :30/06/2021

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

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

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

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

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

- Droit du travail
- Recruter
- Manager

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

- Les outils de communication et de promotion
- Marketing
- Gérer la e-réputation de son établissement

Bloc E- Tourisme de demain

- a) Un nouveau tourisme et nouvelles façons de voyager
- b) Les nouvelles mobilités
- c) Tourisme vertueux
- d) Les structures touristiques de demain

- **Moyens de suivi de l’exécution** : Feuilles d’émargement signées par les stagiaires et le formateur par demi-journée.

- **Déroulé de la certification** :

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 diplôme se déroulent en cours et en fin de formation, conformément au règlement de ce diplôme.

[Tapez ici]

Date de mise à jour :30/06/2021

Si le candidat obtient la moyenne générale à l'issue des différentes situations d'évaluation, il valide son diplôme.

- Possibilités de la certification (par bloc ou totale) :

Possibilité de certification par bloc.

- Possibilités de repasser l'examen : oui

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.

- Débouchés à l'issue de la formation :

- Assistant (te) manager

-Assistant(te) de direction

-Adjoint(e) de direction, sous-directeur(trice)

-Chef(fe) de service (hébergement, restauration...)

- Equivalences et passerelles à l'issue de la formation :

« Retour direct à l'emploi »

- Conditions tarifaires

« (Cf site internet) »