



Hôtellerie · Restauration

ASSISTANT, MANAGER LOISIRS HÉBERGEMENT RESTAURATION

Titre RNCP reconnu par l'Etat · Niveau 5 (Bac+2)

📅 2 ans / Septembre · 🕒 1 semaine / 4 en formation · 👤 Présentiel

QUELS MÉTIERS ?



Assistant-e manager



Assistant-e de direction



Adjoint-e de direction, sous-directeur-trice



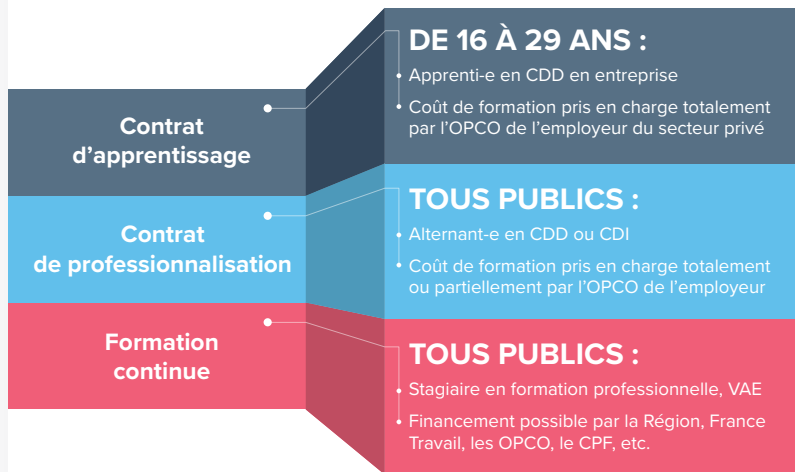
Chef-fe de service (hébergement, restauration...)



CRITÈRES D'ENTRÉE :

- **Public* :**
 - Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié
- **Pré-requis :**
 - Être titulaire d'une certification de niveau 3 des filières LHR avec 6 mois d'exp. pro. dans le secteur et un projet de reconversion pro. adapté ou une certification de niveau 4 (Bac) du secteur LHR ou une certification de niveau 4 (Bac) hors secteur avec 6 mois d'exp. pro. dans le secteur ou 3 années d'exp. pro. dans le secteur LHR.
- **Sélection :**
 - Les aptitudes et motivation sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.
- **Tarif & Contact :**
 - 0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.
 - Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.
 - ✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr
 - ☎ 02 35 52 85 41

STATUTS ET FINANCEMENTS :



En partenariat avec :



*Pour les personnes en situation de handicap, des référentes handicap sont à votre disposition pour adapter la prestation si nécessaire. ✉ referenthandicap@ifa-rouen.fr

CONTENU

★ Études de cas individuelles d'entreprise, mises en situation, jeux de rôles, dossiers professionnels et soutenance orale

Modules métier

Gérer l'activité d'une unité LHR sur le plan opérationnel

Veiller à l'application des consignes et directives • Réaliser l'inventaire des stocks • Assurer le renouvellement des produits et la fourniture des services • Contrôler les opérations de paiement • Participer à la gestion du budget • Renseigner les tableaux de bord • Evaluer la rentabilité de l'activité • Participer à la définition des ajustements et actions correctrices.

🕒 161 h — 🎓 RNCP38039BC01

Gérer la relation client d'une unité LHR dans le respect de ses standards qualité

Organiser l'accueil et le suivi des clients • Assurer le traitement des demandes • Com. en français et en anglais • Proposer des prestations additionnelles • Conseiller les clients • Traiter tout type de situation avec les clients • Assurer l'accessibilité et l'utilisation des prestations de l'établissement aux clients.

🕒 207 h — 🎓 RNCP38039BC02

Animer une équipe au sein d'une unité LHR

Gérer le planning et organiser le travail des collaborateurs • Répartir les tâches à effectuer • Manager • Gérer toutes les situations d'une équipe • Mettre en place les dispositions et aménagements • Recruter en concertation avec la direction • Former les nouveaux salariés.

🕒 238 h — 🎓 RNCP38039BC03

Collaborer au dév. des actions de promotion et de com. d'une unité LHR

Identifier les prestations porteuses • Repérer les besoins non couverts • Proposer de nouvelles offres • Collaborer à la définition et à la déclinaison des actions de promotion et de com. • Identifier les acteurs et partenaires pro. et institutionnels • Gérer les relations avec les acteurs implantés sur sa zone.

🕒 171 h — 🎓 RNCP38039BC04

Au terme de la formation je serai capable de :

Être responsable d'une unité au sein d'un hôtel, d'un restaurant ou dans le cadre d'un centre d'activités et de plein air, gérer ma propre unité comme un centre de profit tout en étant solidaire des autres services.

- Gérer l'activité d'une unité LHR, la relation client, les réclamations
- Contrôler la réalisation des prestations
- Mettre à disposition les moyens matériels et services pour le fonctionnement de l'établissement LHR et à la délivrance de ses prestations
- Suivre et analyser l'activité de l'établissement et l'atteinte des obj. et les reporter à la Direction
- Encadrer, animer et planifier le travail d'une équipe
- Collaborer au recrutement, à l'intégration et la formation
- Collaborer au dév. et mettre en œuvre des actions de promotion et de communication
- Participer à la création de nouvelles offres commerciales et au dév. du réseau de partenaires commerciaux et institutionnels

Les + de la formation

Vous pouvez valider les compétences par bloc de compétences.

Mises en situation

- Pédagogie active avec de nombreuses mises en situations professionnelles et des exercices d'application

Formateurs professionnels

- Equipe de formateurs professionnels largement reconnus dans la profession