

FILIERE HOTELLERIE RESTAURATION

Assistant Manager Tourisme Hôtellerie Restauration Gestionnaire d'unité hôtelière

niveau III

Conditions requises :

Demandeurs d'emploi ou salariés d'entreprise

- Candidats issus de la profession : Titulaires au minimum d'une certification de niveau V des filières Tourisme Hôtellerie Restauration et selon adéquation du projet professionnel au regard du parcours et de la certification ciblée

- Candidats hors domaine Tourisme - Hôtellerie – Restauration : Titulaires au minimum d'une certification de niveau IV hors domaine Tourisme Hôtellerie Restauration + expérience minimale de 3 ans dans le secteur THR et selon adéquation du projet professionnel au regard du parcours et de la certification ciblée

Sélection : Test de raisonnement, entretien de motivation et validation du projet professionnel

Validation : Titre homologué niveau III, délivré par le réseau NEGOVENTIS et l'ACFCI (Association des Chambres Françaises de Commerces et d'Industrie).

Objectifs de la formation :

Qualifier de futurs managers en hôtellerie restauration, rapidement opérationnels, par l'acquisition de compétences en management, gestion, marketing et communication.

Contenu de la formation :

- Commercialisation : Marketing, Communication, Economie touristique, Techniques de vente et d'accueil, Droit et réglementation, Aménagement et décoration, Anglais hôtelier

- Gestion : Les achats, Hygiène, Sécurité, Qualité, La gestion d'exploitation, La gestion prévisionnelle

- Management : Développement personnel et communication interpersonnelle, Organisation des services, Conduite de projet, Droit du travail, Recrutement

Modalités pédagogiques : Formation animée par des formateurs issus de la profession.

Durée de la formation :

La formation se déroule du 21 mars au 21 septembre 2012 et s'articule de la façon suivante : 600 heures en centre de formation et 280 heures en entreprise.

Durée hebdomadaire : 35 heures.

Emplois visés :

Assistant-manager dans un établissement touristique, hôtelier et/ou de restauration.

A la fin de la formation et en fonction de son expérience, le candidat pourra accéder à des postes de direction.

Entreprises cibles : Hôtel, Restaurant, Café, bar, brasserie, Club, village de vacances, Résidence hôtelière, Hôtel de plein air, Chambre, gîte d'hôtes, demeure de prestige, Bateau de croisière, ferry, Parc de loisirs, Centre balnéaire

Statut :

Demandeurs d'emploi : Prise en charge possible du coût de la formation ; Indemnités chômage ou rémunération versée par la région.

Salarié (Congé Individuel de Formation) : Prise en charge du coût de la formation et du salaire par le FONGECIF ; Maintien de 80% à 100% de la rémunération

Lieu de formation :

Etablissement de formation d'Angers, Centre Pierre Cointreau



Contact :
Chambre de commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire

Nelly LEBLANC

Tél. : 02 41 20 53 40

Email : nelly.leblanc@maineetloire.cci.fr

www.cciformation49.fr