



Mis à jour en septembre 2021

BACHELOR RESPONSABLE D'UN CENTRE DE PROFIT TOURISME - HÔTELLERIE - RESTAURATION

DIPLÔME RECONNU PAR L'ÉTAT DE NIVEAU 6 (BAC+3)

AKTO
L'humain au cœur des services

negoventis
LES DÉPENSES COLLECTIVES
un réseau
CCI DE FRANCE



Certifié par l'ACFCI
Réseau Negoventis

**SUR
1 AN**
25 % CFA
75 %
ENTREPRISE

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le titulaire du titre professionnel « responsable d'un centre de profit tourisme, hôtellerie, restauration » aura acquis les compétences pour :

- Gérer et administrer l'établissement dont il a la charge,
- Assurer la commercialisation de son offre de services, le management du personnel et la gestion de son établissement.

Il aura la responsabilité de l'atteinte des objectifs et des résultats financiers

POURSUITE D'ÉTUDES

- Master Professionnel

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Responsable d'un centre de profit THR
- Directeur d'un restaurant (restauration traditionnelle, rapide...)
- Directeur d'un hôtel
- Responsable d'hôtellerie de plein air (clubs et villages de vacances, bases de loisirs)
- Responsable Hébergement Hôtel ou Plein Air
- Responsable Restauration
- Yield Manager
- Responsable en restauration rapide
- Chef gérant en restauration collective
- Chef d'équipe en restauration collective

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être âgé de 18 ans minimum.
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 5 (BAC+2) dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ou du tourisme
- Une première expérience dans le secteur du tourisme, de l'hôtellerie restauration (CDD/CDI...) est indispensable

Prérequis exigés :

Sens de l'accueil et de la courtoisie, capacité à s'intégrer et à diriger, un comportement professionnel, bonne résistance physique. Goût pour la gestion, l'organisation et le management.

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Jeune de
16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Sans condition
d'âge

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

469 heures

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

2/ financement personnel : nous contacter.

www.facmetiers91.fr

Crédit photo ©Freepik-Pressfoto

ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 75 39 - tertiaire.e@fdme91.fr

INFOS

BÂTIMENT B

Filière Tertiaire



BACHELOR RESPONSABLE D'UN CENTRE DE PROFIT TOURISME - HÔTELLERIE - RESTAURATION



Parcours certifiant en anglais obligatoire en partenariat avec notre CEL (Centre d'Études de Langues) ou séjour à l'étranger. Participation financière de l'apprenant.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel
- Évaluation par l'entreprise

HANDICAP

Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

Certification totale ou partielle par bloc de compétences pour tous les candidats (issus d'un parcours de formation initiale ou professionnelle et VAE)

Lieu d'exercice de l'activité

Établissements en hôtellerie traditionnelle de loisirs ou d'affaires, hôtellerie de plein air, restauration collective, restauration rapide, café/bar/brasserie, clubs et villages vacances.

CONTENU DE FORMATION

Organiser son établissement THR et le gérer administrativement et financièrement

- Structurer l'organisation générale de l'établissement THR
- Élaborer le budget annuel prévisionnel
- Analyser les résultats de l'activité
- S'assurer de la conformité des locaux et équipements

Manager ses équipes THR

- Élaborer le plan annuel de recrutement de nouveaux collaborateurs
- Élaborer les plannings de travail
- Gérer les relations sociales avec les salariés et représentants syndicaux
- Réaliser des entretiens annuels d'appréciation

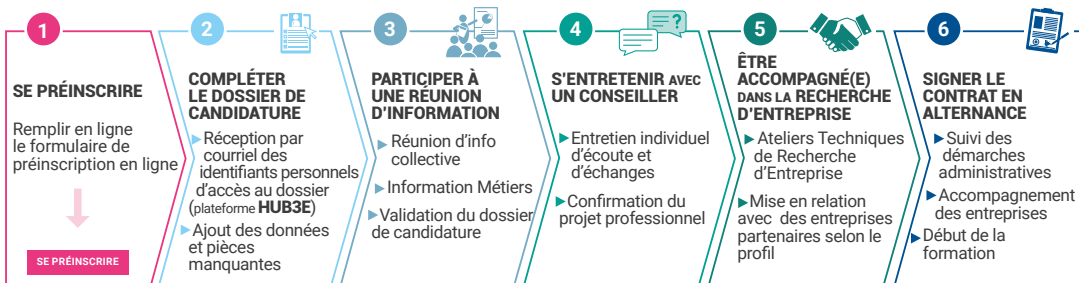
Développer commercialement l'établissement THR

- Évaluer les moyens et conditions à réunir afin de fournir une prestation adaptée à la clientèle cible
- Analyser les caractéristiques du marché local
- Repérer les acteurs institutionnels et professionnels avec lesquels développer des partenariats
- Élaborer la stratégie commerciale opérationnelle
- Élaborer le plan des actions à conduire
- Concevoir une tarification évolutive
- Négocier avec les prestataires et fournisseurs

Concevoir la stratégie et superviser les opérations de communication THR

- Établir un diagnostic de la communication de son entreprise THR
- Concevoir une stratégie de communication opérationnelle
- Élaborer le plan de communication
- Collaborer à la conception d'une stratégie webmarketing
- Définir son positionnement sur Internet
- Décider des ajustements à apporter afin d'améliorer sa communication

Inscription sur www.facmetiers91.fr



délai d'accès : 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 75 39 - tertiaire.e@fdme91.fr

INFOS

BÂTIMENT B

Filière Tertiaire