

ET SI JE METTAIS MES COMPÉTENCES AU SERVICE DU BIEN-ÊTRE ET DU BIEN VIEILLIR !

Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

RESPONSABLE D'UN CENTRE DE PROFIT TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION

Une formation diplômante de niveau II
(Bac +3) reconnue par l'État.

- ▶ Une formation dispensée dans un univers professionnalisant et dynamique
- ▶ 490 heures de formation
- ▶ Une équipe pédagogique de consultants experts

Yasmina
TAZROUT
Promotion 2014
CCI formation

OBJECTIFS

Vous permettre

Cette formation vous permet d'acquérir les compétences et les techniques nécessaires pour :

- Gérer et administrer l'établissement dont vous avez la charge
- Développer la commercialisation et assurer le management du personnel
- Assurer la coordination et l'exploitation de l'établissement

Perspective métier

Responsable, directeur, exploitant, gérant d'établissements en :

- Hôtellerie traditionnelle de loisirs ou d'affaires
- Résidence services
- Restauration commerciale, collective, rapide...



Bloc A Organiser son établissement THR et le gérer administrativement et financièrement

- Organiser un établissement THR
- Respecter la réglementation des normes THR
- Élaborer un budget prévisionnel
- Analyser les résultats
- Optimiser la gestion de son établissement
- Sélectionner et négocier avec ses fournisseurs
- Contrôler les approvisionnements

Bloc B Manager son(es) équipe(s) THR

- Recruter des collaborateurs dans le respect de la réglementation
- Superviser l'organisation des différentes équipes THR dans le respect de la réglementation en vigueur
- Animer une équipe THR
- Gérer les relations avec les instances représentatives du personnel
- Gérer les situations conflictuelles
- Réaliser un entretien professionnel
- Optimiser les compétences de ses collaborateurs

Bloc C Développer commercialement l'établissement THR

- Analyser son marché THR
- Développer des partenariats THR
- Élaborer la stratégie commerciale opérationnelle d'un établissement THR
- Appliquer les règles du Yield management
- Définir son offre commerciale et superviser la mise en oeuvre du plan d'actions commercial
- Gérer la relation client en anglais

Bloc D Concevoir la stratégie et superviser les opérations de communication THR

- Établir le diagnostic de communication de son établissement THR
- Concevoir une stratégie de communication opérationnelle
- Développer sa communication 3.0
- Élaborer et superviser un plan de communication THR
- Analyser globalement une campagne de communication online d'un établissement THR

Conditions d'accès

- Disposer d'un niveau de connaissances générales permettant de suivre le parcours de certification : niveau III et/ou justifier d'une expérience professionnelle significative d'au moins 3 ans.
- **Satisfaire aux épreuves de sélection** du centre de formation.

Formation accessible aux salariés et demandeurs d'emplois en :

- Contrat ou période de professionnalisation.
- Contrat de la formation professionnelle.
- Validation d'Acquis d'Expérience (V.A.E).
- Formation continue (par bloc de compétences).

Selon le parcours et le projet du candidat, le parcours de formation peut être individualisé.

Conditions de délivrance du diplôme

Le référentiel de certification se compose de **contrôles continus**, de la constitution d'un **dossier professionnel**, d'une **soutenance** et de l'**évaluation des acquis en entreprise**.

Le candidat ayant satisfait aux modalités du référentiel de certification reçoit un diplôme **reconnu par l'État** de « Responsable d'un centre de profit de Tourisme Hôtellerie Restauration » de niveau II (équivalent Bac +3) enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles (parution au J.O. du 22 Août 2012.).

Le diplôme peut être validé par bloc ou dans son intégralité.

Pour répondre à vos questions :

02 40 44 42 42

Email : formationpro@nantesstnazaire.cci.fr