A A Imprimer PDF

BAC+2 ASSISTANT MANAGER TOURISME-HÔTELLERIE-RESTAURATION (AMTHR)

Le titulaire du bac+2 Assistant manager Tourisme Hôtellerie Restauration est amené à recruter puis manager une équipe au quotidien. En contact avec la clientèle, il assure la promotion, la communication et la commercialisation de l'offre de services. Il contrôle et optimise les stocks, il mesure et veille à la rentabilité des prestations.

Image not found or type unknown

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un Bac ou d'un BP des filières Tourisme Hôtellerie Restauration
- Ou être titulaire d'un Bac ou d'un BP hors filières THR et justifier d'une expérience de 6 mois minimum dans le secteur
- Ou être titulaire d'un CAP ou BEP des filières THR et justifier d'une expérience de 3 ans minimum dans le secteur

Pour une formation en alternance
Signer un contrat avec une entreprise (avoir moins de 30 ans pour un contrat d'apprentissage - pas de limite d'âge pour un contrat de professionnalisation)

Pour une formation scolaire, cliquez ici**(http://gard.cci.fr/formations/lecole-culinaire-sante-tourisme/bac2-assistant-manager-tourisme-hotellerie-restauration)(http://gard.cci.fr/formations/lecole-culinaire-sante-tourisme/bac2-assistant-manager-tourisme-hotellerie-restauration) (http://gard.cci.fr/formations/lecole-culinaire-sante-tourisme/bac2-assistant-manager-tourisme-hotellerie-restauration)**.

Image not found or type unknown

QUALITÉS REQUISES

- Excellente présentation
- Qualités relationnelles
- Intérêt pour le management, la gestion, le marketing
- Intérêt pour les langues étrangères

Image not found or type unknown

RYTHME D'ALTERNANCE

800 heures en centre de formation sur 24 mois (23 semaines en CFA, 45 semaines en entreprise)

Image not found or type unknown

L DES ENTREPRISES D'AC

Le titulaire du bac+2 Assistant Manager Tourisme Hôtellerie Restauration exerce ses activités dans les établissements de type Hôtels, Hôtellerie de plein air, Restauration

Image not found or type unknown

DÉBOUCHÉS

- Vie active : Adjoint de direction - Chef de service - Responsable d'hébergement - Responsable / Chef de réception - Responsable de restauration - Maitre d'Hôtel, Responsable de salle - Econome / Assistant Food and Beverage
- Poursuite d'études : Responsable d'un centre de profit Tourisme / Hôtellerie / Restauration (Réseau Négoventis Niveau III)

Image not found or type unknown

PROGRAMME

Missions confiées dans l'entreprise :

- Son rôle d'accueil clientèle restera très important.
- Travaillant seul ou en équipe, il sera amené à recruter puis manager une équipe au quotidien.
- Il assurera la promotion, la communication et la commercialisation de l'offre de service.
- Il contrôlera et optimisera les stocks, en veillant à mesurer la rentabilité des prestations.

Programme de la formation :

- Bloc A : Piloter une équipe pour garantir la qualité de service de l'établissement THR (Recrutement, droit du travail, conduite de projet...)
- Bloc B : Répondre aux besoins de la clientèle (Marketing, techniques de vente, droit et règlementation, aménagement hôtelier, anglais hôtelier...)
- Bloc C : Participer à la gestion d'un établissement THR (Hygiène et sécurité, gestion, etc.)

Image not found or type unknown

NFORMATIONS PRATIQUES

- Une formation diplômante, en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, rémunérée par l'entreprise qui constitue une expérience professionnelle très recherchée
- Une aide au placement en entreprise

Image not found or type unknown

CONTACT

Elise SAUT

Tél. 04 66 879 757
Mob. 06 11 626 616

Vous souhaitez en savoir plus sur cette formation ?
N'hésitez pas à remplir le formulaire en cliquant sur "Demande de renseignements", nous nous engageons à vous répondre dans les plus brefs délais.