

BAC+3, NIVEAU 6 - N°UAI : 0360777Z - CODE DIPLÔME : 36T33402



OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le Responsable d'Établissement Touristique sera capable de :

- → Piloter et d'optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité
- → Manager le personnel d'un établissement touristique
- → Commercialiser un établissement touristique avec une démarche multicanale
- → Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et de prévoir les investissements d'un établissement touristique



PROGRAMME

BLOC 1: PILOTER ET OPTIMISER LES SERVICES D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE DANS UNE DÉMARCHE QUALITÉ (171 H)

Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement

Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement

Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement

Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement

Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local

BLOC 2: MANAGER LE PERSONNEL D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE HÔTELLERIE RESTAURATION (105 H)

Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais

Manager les équipe s d'un établissement touristique Assurer la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique

BLOC 3 : COMMERCIALISER LES OFFRES D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE AVEC UNE DÉMARCHE MULTICANALE (105 H)

Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique

Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais

BLOC 4: ASSURER LA GESTION OPÉRATIONNELLE D'EXPLOITATION ET PRÉVOIR LES INVESTISSEMENTS D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE (70 H)

Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique

BAC +3

BLOC 5 : COMMUNICATION EN LANGUES ÉTRANGÈRES (84 H)

Anglais (certification CLOE) Espagnol

INTÉGRATION, ÉVALUATION ET SOUTENANCE FINALE (35 H)



PUBLIC - PRÉREQUIS

Tout public - être titulaire d'un Bac+2 dans le secteur du tourisme, hôtellerie, restauration ou en commerce avec des périodes en entreprise dans ces secteurs ou de 3 années d'expérience professionnelle dans le secteur du tourisme, hôtellerie, restauration Recrutement sur dossier avec entretien de motivation

MÉTIERS VISÉS

Responsable d'établissement, gérant de structure d'hébergement touristique, directeur de camping, gérant de refuge de montagne, directeur hôtelier, exploitant de structure d'hébergement touristique...

PÉDAGOGIE

Cours en face-à-face et en distanciel possible (situation exceptionnelle)

Pédagogie en mode projet

Mise en situation et jeux de rôles

Apprenants encadrés par un responsable de formation et une équipe de formateurs issus du milieu professionnel

MOYENS ET OUTILS

Supports de cours, vidéos, cas pratiques, plateforme collaborative et interactive...

Salles dédiées aux pédagogies actives, collaboratives Salles informatiques avec logiciels spécifiques à la formation

Assistances technique et pédagogique appropriées Contact : 0254572525

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Évaluations en contrôle continu, une évaluation en entreprise, la présentation d'un projet (écrit et oral avec Anglais) et un entretien technique.

DURÉE

570 heures

RYTHME D'ALTERNANCE

3 semaines en entreprise/4 jours au Campus

DATE FORMATION

Du 24/09/2024 au 19/09/2025

PRIX

13 300 €/alternant/an. Financement possible (OPCO, CPF, CPF PTP...).



Pour aller plus loin et découvrir toute notre offre de formations, rendez-vous dès à présent sur

www.campus-centre.fr



MARINE MACIA

6 Rue Anne de Bretagne
41 000 BLOIS
02 54 57 25 12
marine.macia@loir-et-cher.cci.fr

Siret : 183 600 014 000 58 N° d'activité formation : 2436P000136



