



RESPONSABLE D'UN CENTRE DE PROFIT TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Il a pour mission de gérer et d'administrer l'établissement dont il a la charge. Il assure le management du personnel, la commercialisation et la gestion de son établissement. Il a la responsabilité de l'atteinte des objectifs et des résultats financiers de l'établissement.

Il assure la coordination de l'exploitation à partir des moyens humains, financiers et matériels ayant pour objectifs la pérennité et le développement de l'entreprise.

Pour remplir sa triple fonction de manager-gestionnaire-commercial, le responsable d'un établissement d'hébergement et/ou de restauration doit être polyvalent, avoir des connaissances techniques et l'expérience du terrain afin de réunir les nombreuses qualités d'un « chef d'entreprise ».

LES DEBOUCHES

En fonction du niveau d'expérience du diplômé, de la taille et/ de la typologie de l'établissement (indépendant, chaîne volontaire ou intégrée [filiale ou franchise], etc.), celui-ci pourra exercer immédiatement ou à terme la fonction de :

- Adjoint du directeur
- Assistant de direction
- Responsable restauration, hébergement, d'hôtel/restaurant
- Gérant de restaurant, d'hôtel, de camping, Responsable de villages vacances, de clubs, d'hôtellerie/restauration embarquée (croisière, catering), de restauration commerciale, collective, rapide
- Directeur de restauration, restauration rapide, résidence hôtelière, hôtellerie de plein air, résidence de tourisme, exploitant de camping, exploitant de chambres d'hôtes/gîtes ruraux, exploitant de structure d'hébergement touristique

DUREE ET CALENDRIER

Cycle de 8 mois, dont 4 mois de stage obligatoire en milieu professionnel
Début de la formation en décembre

CONDITIONS D'ADMISSION

Etre titulaire d'un diplôme de niveau III (120 crédits ECTS) dans le secteur du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration

Titulaire d'un diplôme de niveau III (120 crédits ECTS) autre : expérience dans les secteurs précités
Présélection sur dossier – Entretien de motivation

PROGRAMME

Bloc A : Organisation et gestion d'un établissement

- Organisation
- Règlementation
- Gestion financière
- Négociation
- Contrôle d'approvisionnement

Bloc C : Développement commercial

- Analyse du marché
- Stratégie commerciale
- Yield Management
- Politique de fidélisation
- Gestion relation client en langue étrangère

Bloc B : Management d'équipe

- Recrutement
- Animation et supervision d'équipe
- Relation avec I.R.P.
- Entretien professionnel
- Gestion des conflits
- Optimiser les compétences de ses collaborateurs

Bloc D : Conception de la stratégie et des opérations de communication

- Diagnostic de communication
- Stratégie de communication
- Communication 3.0
- Plan de communication
- Analyse d'une campagne de communication



LES +

L'équipe pédagogique est constituée de professionnels et intervenants hautement qualifiés

Stages proposés par l'école et rémunérés

Résidence étudiante sur le campus – droit aux APL

Etablissement certifié ISO 9001

Campus arboré de 7 500 m²

ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR

INSCRIPTION
EN LIGNE,
PAR MAIL
OU COURRIER

Ecole Hôtelière d'Avignon - Campus de la CCI de Vaucluse – Point Accueil

Allée des Fenaisons – BP 20660 – 84032 AVIGNON Cedex 3

Tél : **04 90 13 86 46** – Mail : pointaccueil@vaucluse.cci.fr