



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

Niveau Bac+2 et/ou expérience dans le secteur du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration
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

