



BAC+3 ALTERNANCE
EN 1 AN

BACHELOR MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 6 CODE RNCP 38785 - STATUT : ALTERNANT

Formation d'excellence pour les futurs Responsables de service dans le secteur de l'Hôtellerie du Tourisme et de la Restauration. Elle constitue une réponse adaptée aux exigences de la profession dans les domaines du management, du service à la clientèle, de la gestion opérationnelle et financière, du développement commercial.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le candidat sera capable de contribuer au bon fonctionnement de l'établissement dans le respect des contraintes réglementaires, techniques et financières. Il sera capable d'optimiser la relation commerciale afin de contribuer au succès commercial de l'entreprise. Il aura la capacité de mobiliser les compétences attendues par la profession en gestion financière, gestion commerciale, management d'équipe et gestion de projet.

CONDITIONS D'ACCÈS

Être titulaire d'un diplôme Bac +2 (ou de 120 crédits ECTS) dans le secteur de l'hôtellerie tourisme / justifier d'une expérience significative dans le secteur hôtellerie restauration ou obtenir une Validation des acquis professionnels (VAP)
Maîtriser l'anglais (niveau B1).
Présélection sur dossier, test d'évaluation en anglais (non éliminatoire) et entretien de motivation. Signer un contrat avec une entreprise.

ÉQUIVALENCES

Sous réserve de validation par le certificateur, le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéfices issus d'une certification passée.

DURÉE & ORGANISATION

Cycle d'une année, 522 heures de formation au Campus en alternance avec des périodes en entreprise.

RYTHME D'ALTERNANCE

1 semaine au centre de formation et 2 semaines en entreprise. Cette information est susceptible de varier et n'est fournie qu'à titre indicatif.

DÉBOUCHÉS

Adjoint Directeur(trice) d'un établissement, Responsable commercial, Responsable événementiel, Revenu manager, Chef(fe) de réception, Food and Beverage manager.

CONTENU

Analyse financière, Pilotage de la performance financière d'une BU, Gestion stratégique de la performance commerciale, Marketing stratégique, Marketing opérationnel, Pilotage stratégique de la relation client, Management, Gestion de projet, S'exprimer en anglais, Les outils de communication pour manager, Gestion de la formation alternée, Maîtrise des Outils de bureautique Séminaire de méthodologie, Journée d'intégration.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Cours en présentiel, études de cas, simulations, travail en autonomie et projets de groupe, conférences, visites pédagogiques.

MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Contrôle continu tout au long de la formation par des rendus individuels, collectifs, à l'oral, à l'écrit, des examens écrits (QCM, études de cas, mises en situation professionnelle...) selon les modules et les intervenants.

MODALITÉS D'OBTENTION

Les épreuves finales de certification se déroulent sous la forme d'un rendu écrit et d'une soutenance individuelle. Si vous n'obtenez pas le titre RNCP, mais que vous avez validé l'ensemble des compétences relatives à un bloc, ce bloc de compétences vous est acquis.

 CCI DORDOGNE



LES PLUS

- Le centre de formation étant agréé, l'ensemble des épreuves se passent sur le campus
- La qualité des équipements techniques permet de proposer une formation de terrain très performante
- Une salle petit déjeuner d'une capacité d'accueil de 25 personnes avec buffets et autres équipements professionnels
- Un hôtel d'application équipé de 7 chambres single et de 2 chambres twin dont une pour personne à mobilité réduite
- Des salles équipées d'ordinateurs permettent de travailler sur place son dossier professionnel

MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur **campus.vaucluse.cci.fr**

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet **campus.vaucluse.cci.fr**

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site **campus.vaucluse.cci.fr**

TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site **campus.vaucluse.cci.fr**



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

MAI2024-V1



L'ALTERNANCE EN BREF

Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.

Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).

J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.

Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation