

DEVENIR ASSISTANT MANAGER D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

LE MÉTIER

- L'Assistant Manager d'un établissement touristique (hôtel-restaurant, parc de loisirs, camping, gîte d'hôtes, café...), participe à la gestion du personnel, la commercialisation et la gestion de la structure. Il assiste et soutient le responsable dans l'atteinte des objectifs et des résultats financiers. Il concourt à la bonne coordination des différentes équipes.
- Selon la taille de l'établissement, il organise ou délègue la préparation matérielle du service à la clientèle. Il est garant de la qualité de service et de l'image de l'établissement. Il doit faire remonter les informations nécessaires à la direction pour la prise de décisions (investissement, commercialisation, recrutement...).

DÉBOUCHÉS

- Assistant Manager - Adjoint de Direction - Sous-directeur - Second d'exploitation - Assistant de Direction - Chef de service (hébergement, restauration...)
- Responsable de réception - de restauration - d'hébergement - d'étages

PRÉ-REQUIS

- Justifier au minimum d'une certification de niveau IV (Bac - Brevet Professionnel) des filières Tourisme-Hôtellerie-Restauration
ou
- Justifier au minimum d'une certification de niveau IV (Bac - Brevet Professionnel) hors domaine Tourisme-Hôtellerie-Restauration avec une expérience professionnelle minimale de 3 ans en adéquation avec le projet professionnel.
Cette formation est ouverte aux salariés occupant les postes cités.
et
- Satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement

DURÉE DE LA FORMATION

- Formation d'un an
- En alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.
- En formation continue :
1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise

Vos contacts

Lucie RICHARD - Responsable du CFA - T. 03 23 27 00 11 - l.richard@aisne.cci.fr
Isabelle DE ZITTER - Développeur de la formation - T. 03 23 27 00 12 - i.dezitter@aisne.cci.fr

3 rue de Minimes - 02000 Laon
T. 03 23 27 00 10 - F. 03 23 27 11 60



ASSISTANT MANAGER TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION

Bac + 2

Négoventis

En 1 an !

Titre homologué de niveau 3
(équivalent à un BTS)
reconnu au RNCP
(Répertoire National
des Certifications Professionnelles)



Piloter une équipe pour garantir la qualité de service d'un établissement de Tourisme - Hôtellerie - Restauration	Répondre aux besoins de la clientèle d'un établissement de Tourisme - Hôtellerie - Restauration
<ul style="list-style-type: none"> ■ Planification de l'activité ■ Élaboration de notes de service, de comptes rendus et d'entretiens ■ Gestion des conflits ■ Fidélisation de la clientèle ■ Management ■ Utilisation des outils de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques de vente - Marketing ■ Qualité et satisfaction client ■ Anglais hôtelier ■ Accueillir des clients et commercialiser les différentes prestations de l'établissement ■ Économie touristique ■ Aménagement et décoration
Participer à la gestion d'exploitation d'un établissement de Tourisme - Hôtellerie - Restauration	Développer sa maîtrise professionnelle
<ul style="list-style-type: none"> ■ Gestion des achats et des approvisionnements ■ Gestion d'exploitation ■ Gestion prévisionnelle ■ Hygiène et sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Conduite de projet

Vos contacts

Lucie RICHARD - Responsable du CFA - T. 03 23 27 00 11 - l.richard@aisne.cci.fr
Isabelle DE ZITTER - Développeur de la formation - T. 03 23 27 00 12 - i.dezitter@aisne.cci.fr

3 rue des Minimes - 02000 Laon
T. 03 23 27 00 10 - F. 03 23 27 11 60