

# Formation

## Privé : Titre pro – Assistant manager Loisirs Hébergement Restauration Négoventis



**Commerce - Marketing - Vente**

### Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel afin de :

- Seconder efficacement le responsable d'un établissement dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et/ou de la restauration
- Acquérir les compétences nécessaires en gestion, management d'équipe marketing et commercialisation.

### Compétences visées

À l'issue de la formation, l'assistant manager sera capable de :

- Organiser et gérer les collaborateurs selon l'activité et/ou situation
- Proposer la mise en œuvre d'actions de promotion et de communication
- Assurer une veille commerciale
- Promouvoir l'établissement avec une communication adaptée
- Assurer l'accueil et le suivi client au quotidien
- Veiller à faire respecter et de respecter les normes d'hygiène, de santé et de sécurité, en vigueur
- Effectuer, de contrôler l'approvisionnement des stocks
- Confirmer la rentabilité de chaque prestation proposée

### Admission

Période de rentrée à titre indicatif . Des rentrées sont possibles en cours de formation après analyse du dossier.

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

#### Prérequis :

- **CAP CHR ou équivalent + expérience significative de 6 mois dans le secteur d'activité**
- **Bac du secteur LHR validé**
- **Bac hors secteur + expérience significative de 6 mois dans le secteur d'activité**
- **3 années d'expériences professionnelles dans le secteur**



#### Niveau d'entrée

- CAP CHR ou équivalent
- Expérience TCHR significative
- Bac CHR ou équivalent
- Bac autre que CHR+ Expérience TCHR

Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée, sous réserve de validation du certificateur.



#### Type de formation

Titre professionnel (reconnu par l'état et inscrit au RNCP)



#### Durée

1 an



#### Niveau de sortie

Bac +2 ou équivalent



#### Accessibilité

Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

[En savoir +](#)



#### Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A. Pour tout autre profil consultez-nous.



#### Diplôme obtenu

Nom diplôme : Assistant manager en tourisme hôtellerie restauration  
Code diplôme : 36C33401  
Code RNCP : 34928



#### Coût de la formation

Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par OPCO et/ou entreprises.



#### Lieux de formation

**Campus Laval - Laval**  
Campus Laval Rue Léonard de Vinci - CS 36152 53062 LAVAL  
Cedex 9 (GPS : 53810 CHANGE)

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [www.cciformation53.fr](http://www.cciformation53.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



**CCI Formation Laval - Saint Nazaire**

✉ [cci53-cfa@mayenne.cci.fr](mailto:cci53-cfa@mayenne.cci.fr)

🌐 [www.cciformation53.fr](http://www.cciformation53.fr)

☎ **02 43 91 49 70**

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



## La formation

### 1 Programme

#### Bloc A- Gérer l'activité d'une unité

- Participer à la gestion des achats et approvisionnements d'un établissement THR
- Gérer les stocks d'un établissement THR
- Mesurer la rentabilité d'une activité THR
- Calculer un prix de revient et prix de vente

#### Bloc B- Gérer la relation client d'une unité LHR

- Accueillir en anglais
- Accueillir le client dans son établissement
- Prendre en charge la relation clientèle
- Communiquer de façon adaptée dans son établissement
- Réaliser des ventes
- Appliquer le droit commercial de l'acte de vente
- Mesurer la satisfaction clientèle

#### Bloc C- Animer une équipe au sein d'une unité LHR

- Appliquer le droit du travail dans un établissement
- Intégrer les styles de management dans le secteur LHR
- Organiser son travail et celui de son équipe
- Superviser une équipe LHR
- Utiliser les outils de management

#### Bloc D- Collaborer au développement des actions de promotions et de communication d'une unité LHR

- Positionner son établissement THR sur son marché et segmenter son offre
- Définir une offre LHR et décliner sa stratégie de prix
- Gérer la e-réputation et l'e-communication de son établissement

## Et après ?

### 4 Poursuite de formation

Responsable d'un centre de profit tourisme café hôtel restaurant

### 2 Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice. Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière TCHR et site Négoventis.

### 3 Évaluation

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

Les épreuves de validation du diplôme se déroulent en cours et en fin de formation, conformément au règlement de ce diplôme.

Si le candidat obtient la moyenne générale à l'issue des différentes situations d'évaluation, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

### 5 Métiers & entreprises

#### Les métiers

- Adjoint de direction
- Responsable de réception d'hébergement, de restauration, d'exploitation, d'étages
- Second d'exploitation
- Manager Food and Beverage
- Chef de Service

#### Les entreprises

- Etablissements dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et/ou de la restauration

## Partenaires



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [www.cciformation53.fr](http://www.cciformation53.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CCI Formation Laval - Saint Nazaire

✉ [cci53-cfa@mayenne.cci.fr](mailto:cci53-cfa@mayenne.cci.fr)

🌐 [www.cciformation53.fr](http://www.cciformation53.fr)

☎ 02 43 91 49 70

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

