

ASSISTANT(E) MANAGER EN RESTAURATION



L'Assistant Manager est le bras droit du manager. Il a pour objectif de l'appuyer dans la réalisation de sa mission en s'occupant de la gestion de l'équipe (management) et de l'organisation générale. Son objectif final est de faire en sorte que chaque client soit servi de la meilleure façon possible, sans oublier de le fidéliser et de lui apporter 100% de satisfaction.



PRÉ-REQUIS

Âge : de 15 à 29 ans révolus. Sans conditions d'âge pour les personnes reconnue RQTH.

• **Niveau d'entrée** Niveau classe de terminale ou équivalent. Ou bien CAP/BEP/-titre professionnel de niveau 3 ou équivalent avec une expérience significative en qualité de serveur/se en restauration ou d'hôte/esse d'accueil.

- En anglais : niveau A2
- En bureautique : Word, pack office



COMPÉTENCE A ACQUÉRIR

- Gérer l'approvisionnement de l'unité marchande
- Réaliser le merchandising
- Participer au développement des ventes en prenant en compte le parcours d'achat du client
- Analyser les objectifs commerciaux, les indicateurs de performances de l'unité marchande et proposer des ajustements à sa hiérarchie
- Contribuer à l'intégration de nouveaux membres et à la formation de l'équipe
- Coordonner l'activité de l'équipe de l'unité marchande et ajuster la planification horaire
- Mobiliser les membres de l'équipe au quotidien



DURÉE & MODALITÉ DE FORMATION

• **1 an de formation en FC** avec 14 semaines de stage obligatoires en entreprise.

• **2 ans de formation par la voie de l'appren-tissage** ou 1 an selon conditions. Dossier de candidature complété. Modalités d'inscription. Participation à la réunion d'information et vérification des prérequis. Signature d'un contrat d'apprentissage. Reentrée tout au long de l'année.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'Assistant(e) manager en restauration est chargé(e) de seconder le manager, en assurant plus particulièrement la gestion commerciale et l'animation de l'équipe opérationnelle. Cette fonction permet ainsi d'exercer de nombreuses missions, au service notamment de la satisfaction et de la fidélisation de la clientèle :

- Pilotage de l'offre produits
- Planification et coordination de l'activité de l'équipe
- Établissement des résultats prévisionnels et des plans d'actions associés • Suivi des objectifs commerciaux



DEBOUCHÉS MÉTIERS

- Adjoint(e) du manager en hôtellerie-restauration
- Assistant maître d'hôtel
- Manager hôtel-restaurant
- Manager en restauration rapide
- Responsable de restauration



MODALITÉS FINANCIÈRES

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

Gratuit en contrat d'apprentissage
Prise en charge possible par un OPCO
Pour plus d'informations, contactez CREE Réunion.



MODALITÉ & DÉLAIS D'ACCÈS

- Pour la validation définitive d'entrée en formation seul l'enregistrement d'un contrat d'apprentissage est nécessaire.
- Pour toutes démarches administratives, contactez le CFA.
- Entrée permanentes
- Entrée en formation jusqu'à trois mois avant ou après la signature du contrat.



MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Validation Titre "Assistant manager des unités marchandes" code RNCP35233 Niveau 4.
Contrôle continu, Examen devant jury, Dossier professionnel.



ACCESSIBILITÉ

Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès à la prestation, contactez l'établissement.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ NOUS :

0262.45.97.55
0692.01.07.31

@CreeLaReunion



@creereunion



recrutements@cree.re



**Scan & visitez
notre site internet**

V1.060821