



Formation TP

TP Assistant Manager en Hôtellerie-Restauration

Objectifs de la formation :

Assister le manager en s'occupant de la gestion de l'équipe et de l'organisation générale de l'entreprise. Contribuer à l'accueil, au bien-être et au service des clients au sein d'hôtels, de restaurants ou d'entreprises où un service de restauration est proposé.

Compétences à acquérir :

BLOC 1 : Développer l'efficacité commerciale d'une unité marchande dans un environnement omnicanal

- 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

BLOC 2 : Animer l'équipe d'une unité marchande

- contribuer au recrutement et à l'intégration de nouveaux membres 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

Débouchés métiers :

- Assistant manager restauration
- Vente
- Maître d'hôtel
- Manager en restauration
- Responsable d'unité commerciale



Prérequis :

- Niveau d'entrée : Diplôme, Titre ou certificat de niveau CAP
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour l'accueil et le service client

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, tableaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 35233 - Titre professionnel Assistant Manager en Hôtellerie Restauration - Niveau 4
- Certificateur : CERES
- Date enregistrement France Compétences : 19/07/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : Bac Pro Restauration / BP Restauration
- Passerelles : TP Manager en Hôtellerie Restauration / BTS Tourisme / BTS Hôtellerie

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 400 à 500 heures de formation en fonction du profil
- Contrats en alternance : 12 à 15 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : à venir pour 2024
- Taux de réussite aux examens : à venir pour 2024
- Taux de satisfaction des stagiaires : à venir pour 2024
- Taux d'insertion professionnelle : à venir pour 2024
- Taux d'insertion dans l'emploi : 60%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap