



Formation TP

TP Manager en Hôtellerie-Restauration

Objectifs de la formation :

Commercialiser les produits et services de l'entreprise, tout en veillant à l'organisation générale et à la gestion de l'équipe. 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 la dynamique commerciale de l'unité marchande dans un environnement omnicanal

- Gérer l'approvisionnement de l'unité marchande
- Piloter l'offre produits de l'unité marchande
- Réaliser le merchandising de l'unité marchande
- Développer les ventes de services et de produits de l'unité marchande en prenant en compte le parcours d'achat omnicanal

BLOC 2 : Optimiser la performance économique et la rentabilité financière de l'unité marchande

- Etablir les prévisions économiques et financières de l'unité marchande
- Analyser les résultats économiques, financiers et bâtir les plans d'actions pour atteindre les objectifs de l'unité marchande

BLOC 3 : Manager l'équipe de l'unité marchande

- Recruter et intégrer un collaborateur de l'unité marchande
- Planifier et coordonner l'activité de l'équipe de l'unité marchande
- Accompagner la performance individuelle
- Animer l'équipe de l'unité marchande
- Conduire et animer un projet de l'unité marchande

Débouchés métiers :

- Manager en hôtellerie et restauration
- Chef réceptionniste en hôtellerie / chef de rang / maitre d'hôtel
- Manager d'univers commercial / Responsable d'unité commerciale
- Manager en restauration
- Commercial Séminaires et banquets
- Agence de voyage, office du tourisme



Prérequis :

- Niveau d'entrée : Diplôme, Titre ou certificat de niveau BAC
- 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, plateaux 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 38676 - Titre professionnel manager en hôtellerie restauration - Niveau 5
- Certificateur : CERES
- Date enregistrement France Compétences : 19/07/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : TP Cuisinier
- Passerelles : CQP Cuisinier

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