



Assistant(e) de Direction en Hôtellerie

Objectif de la formation

Cette formation vise à former l'adjoint(e) capable de promouvoir et gérer l'exploitation en matière d'hébergement et/ou de restauration (organisation du service, collaboration en cuisine, réception) et organise le travail des personnels concernés.

ECOLE SUPÉRIEURE
DE TOURISME D'HÔTELLERIE

Contact

Christian CHAMBARD
Responsable de formation
Tél : 04 76 50 85 92
Fax : 04 76 50 85 90
christian.chambard@konitive-formation.com

Évolution de carrière

Directeur / Directrice d'hébergement grand hôtel, de résidence hôtelière, de tourisme, de club de vacances, de village de vacances.

Toutes les infos sur cette formation sur
www.konitive-formation.com

La Profession

L'emploi/métier s'effectue en relation avec la clientèle. Les horaires sont irréguliers. Les dimanches et jours fériés sont ouverts. Le travail peut être saisonnier ou plus soutenu à certaines périodes de l'année (fêtes, vacances...).

Les relations fréquentes avec les fournisseurs peuvent occasionner des déplacements. Souvent, la rémunération est constituée d'un fixe et d'un intéressement au chiffre d'affaires et est associée parfois à des avantages en nature (repas, logement...). L'activité nécessite de faire respecter des normes d'hygiène et de sécurité.

Les secteurs d'activité

- Hôtellerie
- Restauration de chaîne
- Hôtellerie-Restauration indépendante

Assistant(e) de Direction en Hôtellerie

ECOLE SUPÉRIEURE
DE TOURISME D'HÔTELLERIE

Profil souhaité



Public :

- Demandeurs d'emploi sorties depuis plus de 2 ans de la formation initiale
- Salariés en congés de formation
- Adultes, étudiants

Profil :

- Mobilité géographique
- Niveau correct en anglais
- Bonne présentation
- Expérience en restauration ou hôtellerie souhaitée

Durée de la formation



1192 heures

Conditions financières

Que vous soyez demandeur d'emploi, salarié ou particulier, vous pouvez bénéficier, en fonction de votre statut, d'une prise en charge totale ou partielle du coût de votre formation.

Nous consulter pour un devis personnalisé

Programme

- GESTION HÔTELIÈRE
- HÉBERGEMENT – LOGICIEL HÔTELIER
- TECHNIQUE DE RESTAURATION
- ENVIRONNEMENT ÉCONOMI-TOURISTIQUE
- MARKETING
- NÉGOCIATION VENTE HÔTELIÈRE
- COMMUNICATION
- RESSOURCES HUMAINES - MANAGEMENT
- LÉGISLATION
- LANGUES ÉTRANGÈRES (ESPAGNOL, ANGLAIS)
- TECHNIQUE D'ORGANISATION
- BUREAU
- H.A.C.C.P.
- TECHNIQUE DE RECHERCHE D'EMPLOI
- EXPRESSION ÉCRITE

Méthodes pédagogiques

Alternance de **faces à faces pédagogiques** pour les apports théoriques et **d'ateliers de mises en situations pratiques** pour l'étude de cas concrets. Notre objectif est de rendre l'apprenant autonome, apte à gérer des projets réels faisant appel à ses capacités d'initiative. Il pourra ainsi s'immerger facilement et rapidement dans le monde du travail à l'issue de sa formation.

Validation de la formation

Diplôme de niveau III d'Assistant de Direction en Hôtellerie (titre inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles.)

Contrôle continu / Examens :

- Epreuves écrites
- Oraux de langues
- Soutenance devant un jury de professionnels