

RESPONSABLE EN HÔTELLERIE RESTAURATION

693 heures de Formation (dont 175 heures en entreprise)

VALIDATION

- ✓ Préparation au C.Q.P.I.H. ASSISTANT D'EXPLOITATION (code CPF : 131866)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ **Perfectionner et moderniser** les compétences dans les techniques de l'hôtellerie et de la restauration PEDAGOGIQUES (organisation de l'accueil en Hôtellerie, gestion du réceptif et de l'exploitation, gestion, restauration, bar et cuisine)
- ✓ **Élargir** les compétences en commercialisation interne et externe et en management des hommes
- ✓ **Donner** les moyens de dynamiser et animer le département hôtellerie/restauration.

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

- ✓ Constituée de formateurs permanents et de professionnels, membres associés, rompus à l'activité pédagogique depuis plusieurs années et de vacataires embauchés en fonction de leur compétence et des objectifs pédagogiques de l'action
- ✓ Interventions professionnelles de spécialistes exerçant en profession libérale.

MOYENS ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- ✓ Salle informatique, logiciel VEGA, centre de ressource et d'information
- ✓ Plateau technique Réception / Étages
- ✓ Restaurant d'application
- ✓ Laboratoire Cuisine
- ✓ Alternance de cours théoriques et pratiques
- ✓ Bilans pédagogiques
- ✓ Techniques de recherche de stage et d'emploi
- ✓ Stages d'application en entreprise

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

- ✓ Toute personne ayant le Niveau IV (BAC, BP...) et/ou une expérience significative dans le secteur de l'Hôtellerie / Restauration.

RESPONSABLE EN HÔTELLERIE RESTAURATION

PROGRAMME

BLOC 1 : PERFECTIONNEMENT RÉCEPTION / RESTAURATION

TECHNOLOGIE HEBERGEMENT

- ✓ Techniques d'Accueil et de Réception
- ✓ Système de Réservation, de facturation et de contrôle informatisé
- ✓ Notion de Yield
- ✓ Le Contrôle Gouvernante
- ✓ Service des étages
- ✓ Logiciels hôteliers

TECHNOLOGIE RESTAURATION

- ✓ Technologie de Cuisine et Restauration
- ✓ Fiches techniques (élaboration contrôle des coûts)
- ✓ Technologie de Bar/Cocktail
- ✓ Banquet et séminaire
- ✓ Travaux démonstratifs et pratiques de Restauration/Cuisine.

BLOC 2 : L'ÉCONOMIE D'ENTREPRISE HÔTELIÈRE

Permettre aux participants de comprendre les rôles des différents systèmes économiques de l'entreprise, de connaître parfaitement son produit et de vérifier son positionnement concurrentiel dans un monde économiquement instable. Ce positionnement stratégique se définissant par une cohérence d'actions et de moyens :

- ✓ Les différentes étapes de l'économie d'entreprise
- ✓ L'environnement de l'entreprise
- ✓ L'approche globale de l'entreprise
- ✓ Diagnostic de mon entreprise

BLOC 3 : PROFESSIONNALISER ET MODERNISER LES TECHNIQUES DE BASE EN HÔTELLERIE RESTAURATION

HÔTELLERIE

- ✓ Techniques d'accueil et de communication
- ✓ Informatique Hôtelière et bureautique
- ✓ Droit commercial et législation sociale

RESTAURATION

- ✓ Hygiène, sécurité et diététique (Méthode H.A.C.C.P.)
- ✓ Création d'une carte de Restaurant

BLOC 4 : CONCEVOIR ET COMMERCIALISER DES PRODUITS HÔTELLERIE / RESTAURATION

Être capable d'analyser l'offre et la demande afin d'élaborer une stratégie de production touristique en fonction des cibles de clientèles et de maîtriser sa mise sur le marché selon les différents réseaux de distribution.

- ✓ Qu'est ce qu'un produit ?
- ✓ Marketing Hôtelière / Restauration
- ✓ La connaissance des marchés
- ✓ L'enrichissement de l'offre
- ✓ Stratégie de mise en œuvre sur le marché
- ✓ Les méthodes et techniques d'action commerciale :
 - Comment commercialiser une affaire
 - Utiliser les supports de communication : lesquels, comment, à quel prix ?

BLOC 5 : MIEUX GÉRER SON ÉTABLISSEMENT

GESTION D'EXPLOITATION

- ✓ Les principes d'Omnès
- ✓ L'ingénierie menu
- ✓ Le contrôle de restauration
- ✓ Les stocks, les achats
- ✓ L'étude du compte de résultats
- ✓ Le seuil de rentabilité
- ✓ Le budget prévisionnel

GESTION FINANCIÈRE

- ✓ L'équilibre du bilan
- ✓ La capacité d'autofinancement
- ✓ Les ratios obligatoires
- ✓ La terminologie financière
- ✓ Le tableau emploi/ressources
- ✓ Les ratios de structure

MANAGEMENT & GESTION DU PERSONNEL

- ✓ L'organisation du travail
- ✓ La direction d'entreprise, la responsabilité
- ✓ La délégation, la gestion du temps
- ✓ Le recrutement, le plan de formation
- ✓ La gestion des conflits

BLOC 6 : PERFECTIONNEMENT EN LANGUES ÉTRANGÈRES (Hôtellerie) : ANGLAIS / ITALIEN

- ✓ Remise à niveau (grammaire et vocabulaire)
- ✓ Adaptation aux caractéristiques professionnelles, développement du vocabulaire spécifique