

BAC+2 ASSISTANT MANAGER TOURISME- HÔTELLERIE- RESTAURATION (AMTHR)

Le titulaire du bac+2 Assistant manager Tourisme Hôtellerie Restauration est amené à recruter puis manager une équipe au quotidien. En contact avec la clientèle, il assure la promotion, la communication et la commercialisation de l'offre de services. Il contrôle et optimise les stocks, il mesure et veille à la rentabilité des prestations.



CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un Bac ou d'un BP des filières Tourisme Hôtellerie Restauration
- Ou** être titulaire d'un Bac ou d'un BP hors filières THR et justifier d'une expérience de 6 mois minimum dans le secteur
- Ou** être titulaire d'un CAP ou BEP des filières THR et justifier d'une expérience de 3 ans minimum dans le secteur.
- Satisfaire à l'entretien de motivation (étude préalable du dossier).
Pour une formation en alternance, [cliquez ici](#).



DURÉE

- 23 semaines de cours
 - 7 semaines de conduite de projets
 - 18 semaines de stage en entreprise
- Durée de la formation : 24 mois



COÛT

Formation payante de 24 mois : **2 900 € TTC**



QUALITÉS REQUISES

- Qualités relationnelles
- Intérêt pour le management, la gestion, le marketing
- Intérêt pour les langues étrangères



PROFIL DES ENTREPRISES D'ACCUEIL

Le titulaire du bac+2 Assistant Manager Tourisme Hôtellerie Restauration exerce ses activités dans les établissements de type Hôtels, Hôtellerie de plein air, Restauration



DÉBOUCHÉS

• Vie active : Adjoint de direction - Chef de service - Responsable d'hébergement - Responsable / Chef de réception - Responsable de restauration - Maître d'hôtel, Responsable de salle - Econome / Assistant Food and Beverage

Poursuite d'études

- Bac+3 Responsable d'un centre de profit Tourisme / Hôtellerie / Restauration (Réseau Négoventis Niveau III)
- Bac+5 Manager d'entreprise ou de Centre de profit



PROGRAMME

Missions confiées dans l'entreprise :

- Son rôle d'accueil clientèle restera très important.
- Travaillant seul ou en équipe, il sera amené à recruter puis manager une équipe au quotidien.
- Il assurera la promotion, la communication et la commercialisation de l'offre de service.
- Il contrôlera et optimisera les stocks, en veillant à mesurer la rentabilité des prestations.

Programme de la formation :

- *Bloc A* : Piloter une équipe pour garantir la qualité de service de l'établissement THR (Recrutement, droit du travail, conduite de projet...)
- *Bloc B* : Répondre aux besoins de la clientèle (Marketing, techniques de vente, droit et réglementation, aménagement hôtelier, anglais hôtelier...)
- *Bloc C* : Participer à la gestion d'un établissement THR (Hygiène et sécurité, gestion, etc.)



CONTACT

Elise SAUT

Tél. 04 66 879 757

Mob. 06 11 626 616

Vous souhaitez en savoir plus sur cette formation ?

N'hésitez pas à remplir le formulaire en cliquant sur "Demande de renseignements", nous nous engageons à vous répondre dans les plus brefs délais.