

# Formation

## Titre Pro Assistant manager tourisme hôtellerie restauration – Negoventis

**Tourisme, Café, Hôtellerie,  
Restauration**

### Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel afin de :

- Seconder efficacement le responsable d'un établissement dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et/ou de la restauration
- Acquérir les compétences nécessaires en gestion, management d'équipe marketing et commercialisation.

### Compétences visées

A l'issue de la formation, l'assistant manager sera capable de :

- Organiser et gérer les collaborateurs selon l'activité et/ou situation
- Proposer la mise en œuvre d'actions de promotion et de communication
- Assurer une veille commerciale
- Promouvoir l'établissement avec une communication adaptée
- Assurer l'accueil et le suivi client au quotidien
- Veiller à faire respecter et de respecter les normes d'hygiène, de santé et de sécurité, en vigueur
- Effectuer, de contrôler l'approvisionnement des stocks
- Confirmer la rentabilité de chaque prestation proposée

### Admission

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

#### Prérequis :

- CAP CHR ou équivalent + expérience significative sur le secteur d'activité
- Bac ou équivalent

#### Niveau d'entrée

- CAP CHR ou équivalent
  - Expérience TCHR significative
  - Bac CHR ou équivalent
  - Bac autre que CHR+ Expérience TCHR
- Par dérogation, des entrées en formation sont possibles pour un candidat ne répondant pas à l'exigence du niveau d'entrée.

#### Type de formation

Titre Professionnel (reconnu par l'état et inscrit au RNCP)

#### Durée

1 an

#### Niveau de sortie

Bac +2 ou équivalent

#### Accessibilité

Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

#### Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A. Pour tout autre profil consultez-nous.

#### Diplôme obtenu

Nom diplôme : Assistant manager en tourisme hôtellerie restauration  
Code RNCP : RNCP23870

#### Coût de la formation

Contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation.  
Prise en charge par OPCO et/ou entreprises.  
Tarif : €.

Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.

#### Lieux de formation

Centre Pierre Cointreau  
132 av de Lattre de Tassigny - CS 51030 49015 Angers cedex 01

Labellisé



RSE Positive  
labelLucie.com

**Qualiopi**  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE  
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
FORMATION PAR APPRENTISSAGE  
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE  
BILANS DE COMPETENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [www.cciformation49.fr](http://www.cciformation49.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CCI Formation Angers - Cholet - Saumur

contact@cciformation49.fr

[www.cciformation49.fr](http://www.cciformation49.fr)

02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



## La formation

### 1 Programme

#### Gérer l'activité de son unité

- Gestion achats et approvisionnements
- Gestion d'exploitation
- Gestion prévisionnelle
- Hygiène, sécurité, prévention des risques

#### Gérer la relation client en veillant à la qualité des prestations

- Anglais
- Qualité et satisfaction client
- Communication et gestion commerciale

#### Animer une équipe

- Droit du travail
- Recruter
- Manager

## Et après ?

### 4 Poursuite de formation

### 2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice. Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes. Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

### 2 Évaluations

#### Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

Les épreuves de validation du diplôme se déroulent en cours et en fin de formation, conformément au règlement de ce diplôme.

Si le candidat obtient la moyenne générale à l'issue des différentes situations d'évaluation, il valide son diplôme.

#### Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

### 5 Métiers & entreprises

#### Les Métiers

- Adjoint de direction
- Responsable de réception, d'hébergement, de restauration, d'exploitation, d'étages
- Second d'exploitation
- Manager Food and Beverage
- Chef de Service

#### Les entreprises

- Etablissements dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et/ou de la restauration

## Partenaires



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [www.cciformation49.fr](http://www.cciformation49.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

