

FORMATION

ASSISTANT D'EXPLOITATION EN HÔTELLERIE ET/OU RESTAURATION

Durée :

**Contrat de
professionnalisation
sur 1 an**

3 semaines en entreprise
1 semaine en centre

Dates :

2021-2022

Public :

Tout public

Lieu de formation :

CANNES - NICE

Validation :

**CERTIFICAT DE
QUALIFICATION
PROFESSIONNELLE
ASSISTANT
D'EXPLOITATION EN
HOTELLERIE ET/OU
RESTAURATION**



Renseignements et inscriptions :

04 93 68 54 89

Mail :

cannes.paca@promhote.net

Site : www.promhote.net

Tel./fax : 04 93 68 54 89



L'assistant(e) d'exploitation accompagne la direction de l'établissement dans ses tâches quotidiennes et la remplace lors de ses absences. Le métier s'articule autour de quatre grandes fonctions : **la gestion commerciale et économique, le management, la communication et le contrôle.**

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre une politique commerciale.
- Coordonner des équipes et évaluer les besoins en formation.
- Animer des réunions, recruter et accueillir des nouveaux personnels.
- Faire appliquer la politique de l'entreprise, les règles d'hygiène et la législation en vigueur.
- Superviser, voire remplacer, les personnels des services de l'établissement.

CONTENU DE LA FORMATION

- Connaissance du métier et du secteur professionnel
- Services hôteliers : hébergement, restauration...
- Marketing et commercialisation
- Analyse économique
- Communication
- Management des équipes, recrutement, formation, animation
- Droit du travail
- Législation spécifique au secteur
- Anglais professionnel
- Bureautique - logiciel hôtelier
- Techniques de recherche d'emploi et/ou de stage
- ...
- Périodes d'application en entreprise

PRE-REQUIS

- Bon niveau en langue
- Niveau baccalauréat ou équivalent