

### OBJECTIFS

- Mettre en marché l'offre de produits et de services d'un établissement touristique
- Gérer des budgets de fonctionnement et d'investissements d'un établissement touristique
- Manager les ressources humaines d'un établissement touristique
- Piloter la production des services d'un établissement

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience significative de responsable de service dans un établissement touristique et hôtelier.

Niveau Bac+1 ou équivalent

Mobilité et disponibilité

Stabilité émotionnelle

Dynamisme et aisance verbale

Capacité d'analyse et de synthèse

Esprit d'initiative, réactivité et sens des responsabilités

Rigueur, méthode et intégrité

Travail en équipe

Capacité à entretenir des relations interpersonnelles

### DÉROULEMENT DU PARCOURS

1498 heures

- Formation en centre (1078 heures)

- Périodes d'application en entreprise (455 heures)

Du 01/07/19 au 30/08/19

Du 09/12/19 au 03/01/20

### LIEU DE FORMATION

Plateau technique IFETH - agréé par la DIRECCTE - Possibilité d'hébergement et de restauration 7j/7

### L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

**Frédéric MARTORELL**

Responsable pédagogique - Formateur référent

**Christophe OUTHIER**

Formateur Communication - Management - Droit du travail

**Stéphanie SEMSIOGLIU**

Formatrice Management - Gestion d'exploitation Marketing/Commercialisation - Gestion de la restauration

**Magali MAIGNAN**

Formatrice Anglais /Informatique  
Facilitatrice numérique

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

**Les moyens :**

→ Études de cas, exercices pratiques, jeux de rôle, débats interactifs-Brainstorming, Classes inversées, accès au e-campus numérique de l'IFETH, Accompagnement individualisé

**Les méthodes :**

→ En fonction des compétences abordées : Démonstrative, active, interrogative et expositive. Alternance des apports théoriques et pratiques avec mises en situation professionnelles, travail collaboratif en réseau.

### MOYENS TECHNIQUES

Salle dédiée équipée d'un tableau blanc interactif

Salles annexes pour les travaux individuels ou en petits groupes

Salle multimedia équipée de postes fixes - Prêt possible d'ordinateurs portables

Videoprojecteurs - Scan - Imprimantes - Accessoires de reliure pour les documents officiels fournis

Fibre optique - Accès internet illimité

## CONTENU DE LA FORMATION

### MARKETING - COMMERCIALISATION 195H

- Fixer les objectifs marketing de l'offre de prestations d'un établissement touristique
- Optimiser le chiffre d'affaires d'un établissement touristique
- Optimiser l'action commerciale et la distribution de l'offre d'un établissement touristique

### GESTION FINANCIÈRE 324H

- Assurer la gestion financière d'un établissement touristique
- Établir et suivre un programme de maintenance et d'investissements d'un établissement touristique

### MANAGEMENT - G.R.H. 306H

- Assurer la gestion prévisionnelle des personnels d'un établissement touristique
- Recruter le personnel d'un établissement touristique
- Gérer et animer le personnel d'un établissement touristique

### PILOTAGE DE PRESTATIONS 246H

- Mettre en place et assurer la production des services d'un établissement touristique
- Assurer le contrôle qualité des prestations d'un établissement touristique

### CERTIFICATION 7H

## COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

### Certification principale

Certificats de Compétences Professionnelles du Titre professionnel de Responsable d'Établissement Touristique, niv. III :

- CCP «Mettre en marché l'offre de produits et de services d'un établissement touristique»
- CCP «Gérer les budgets de fonctionnement et d'investissements d'un établissement touristique»
- CCP «Manager les ressources humaines d'un établissement touristique»
- CCP «Piloter la production des services d'un établissement touristique»

### Certifications complémentaires\*

- Titre professionnel de Gérant.e en Restauration Collective, niv.III
- Certification TOEIC - validation des compétences en anglais
- Certification TOSA - validation des compétences en informatique
- Certification Voltaire - validation des compétences en orthographe

*\* L'IFETH, avec la pluricertification, met l'accent sur les compétences transversales, pour faciliter les transitions professionnelles et accroître l'employabilité*

## ÉVALUATION

Parcours individualisé avec un accompagnement dédié pour assurer la progression et ajuster les contenus en fonction des rythmes d'apprentissage.

→ Évaluations tout au long du parcours :

Questionnement oral, auto-évaluations, évaluations en ligne, tests de connaissance, contributions-Travaux collaboratifs, EPCF.

→ Une évaluation à chaud de la satisfaction du bénéficiaire est réalisée à la fin du parcours.

## VALIDATION

→ Attestation de fin de formation

→ Titre professionnel ou CCP (Certificat(s) de Compétence(s) Professionnelle(s) du titre

## SUIVI POST FORMATION

→ Un Suivi à 6 mois et à 12 mois est programmé pour l'ensemble des formations.