

RESPONSABLE DE SERVICE D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

Option : Gestion de la Restauration

CCP DU TITRE PROFESSIONNEL DE GRC

CODE TITRE de rattachement TP-00479
CODE CPF 245194
CODE RNCP 4264
FORMACODE 42729



PUBLIC CONCERNÉ

Avoir une expérience de plusieurs saisons à un poste d'encadrement dans le secteur de la cuisine ou de la restauration.

MODULES DE FORMATION

(VOIR DÉTAIL AU VERSO)

- GESTION BUDGÉTAIRE ET D'EXPLOITATION
- COMPÉTENCES TRANSVERSES

OBJECTIFS DE FORMATION

- Assurer la gestion budgétaire et d'exploitation d'un service restauration
- Construire un budget prévisionnel et le respecter
- Gérer les commandes
- Assurer et contrôler la bonne gestion des stocks
- Gérer et contrôler les principaux indicateurs de gestion
- Réagir aux aléas
- Représenter l'employeur

PROFIL, APTITUDES ET CAPACITÉS

- Résistance physique et au stress, stabilité émotionnelle
- Mobilité et disponibilité
- Dynamisme et aisance verbale
- Capacité d'analyse et de synthèse
- Adaptabilité
- Esprit d'équipe
- Esprit d'initiative, réactivité et sens des responsabilités
- Capacité à encadrer et entretenir des relations interpersonnelles
- Rigueur, méthode et intégrité

NIVEAU DEMANDÉ

- Fin d'études secondaires

DURÉE DE LA FORMATION

280 h de formation

DATES

Nous consulter

DISPOSITIFS / FINANCEMENT

CPF, Projet de Transition Professionnelle, Pôle Emploi, Auto financement, Financement région, autres dispositifs spécifiques.

L'IFETH vous accompagne dans l'administration de votre dossier.

COMPOSANTE DE LA CERTIFICATION

• CERTIFICATION PRINCIPALE

Validation du Certificat de Compétences Professionnelles (CCP) 3 du titre professionnel de GRC (Gérant.e en Restauration Collective) de niveau 5 selon le nouveau cadre national des certifications professionnelles (anciennement niveau III) :

CCP 3 « Gérer et contrôler le budget en restauration collective »

MODALITÉS D'ADMISSION

CV + Questionnaire de positionnement + Entretien de sélection

LIEU DE FORMATION

Plateau technique IFETH - 83520 Roquebrune-sur-argens

Possibilité d'hébergement et de restauration sur place



ÉLÉMENTS CLÉS

- Une formation solide pour étoffer ses compétences de chef de service d'un établissement touristique et hôtelier.
- Une formation certifiante délivrant 1 Certificat de Compétences Professionnelles (CCP) du titre de Gérant.e en Restauration Collective

QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFETH forme principalement aux métiers et responsabilités des établissements touristiques et hôteliers (villages et clubs de vacances, hôtels club, résidences de tourisme, hôtellerie de plein air, ...).

Nous souhaitons permettre à chacun de nos bénéficiaires - salarié, saisonnier, demandeur d'emploi - d'assurer sa réussite professionnelle dans un secteur en pleine mutation.

Nous développons des partenariats avec les employeurs du secteur afin de mettre en place des solutions formation adaptées à leurs attentes en matière de recrutement et de développement.

LE PLATEAU TECHNIQUE

Situé en bord de mer sur la côte varoise au sein d'un village club, il offre :

- La possibilité d'hébergement et de restauration sur place
- Des conditions de travail optimales : des équipements modernes et adaptés, dédiés aux apprentissages
- L'opportunité de profiter d'agréables moments de détente
- Autres services : Wi-fi gratuit illimité, équipements de sport, parking, laverie

APPROCHE PÉDAGOGIQUE

- Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.
- Toutes nos formations sont encadrées par un formateur référent avec l'appui d'intervenants experts.
- Notre pédagogie est avant tout celle de l'engagement donc de l'action et de la responsabilisation.
- Former sur un plateau technique permet l'acquisition de savoirs opérationnels à partir de situations de travail reconstituées.
- Le e-campus de l'IFETH facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

Conformément aux obligations des organismes de formation et à l'engagement qualité de l'IFETH, une attestation de fin de formation est délivrée au bénéficiaire. Un questionnaire de satisfaction est transmis à chaque bénéficiaire à l'issue de l'action.

CONTACTEZ-NOUS

Nous nous tenons à disposition pour tout complément d'information

E-MAIL
contact@ifeth.com

TÉLÉPHONE
04 94 81 32 95

ADRESSE
Boulevard J.F. Kennedy
83520 Roquebrune sur Argens

FAX
04 94 81 32 90

Mise à jour : 13/02/19

+ d'infos sur ifeth.com



RESPONSABLE DE SERVICE D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

Option : Gestion de la Restauration

CCP DU TITRE PROFESSIONNEL DE GRC

PARCOURS DE FORMATION

GESTION BUDGÉTAIRE ET D'EXPLOITATION EN RESTAURATION

- Gérer et contrôler le budget en restauration collective
- Maîtriser le résultat brut d'exploitation de la structure
- Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure

COMPÉTENCES TRANSVERSES

- Réagir aux aléas
- Représenter l'employeur



IFETH