



BTS Management en hôtellerie restauration - Option C Management des unités d'hébergement

 Formation éligible
au CPF

 Formation réalisable
en alternance

Marseille 8ème

Les + du réseau FORPRO-PACA

Taux de réussite : 88%
Taux de satisfaction : 100%
Taux de recommandation par nos anciens stagiaires : 100%
Taux d'insertion en emploi : 50% (6 mois après sortie de formation)
Taux de poursuite d'études : 50%
Taux de rupture en cours de formation : 0%
Taux de rupture des contrats : 12%

Nos indicateurs sont consultables sur le site : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Réseau d'anciens élèves dynamique et reconnu :
<https://www.reseau-lycee-cfa-hotelier-marseille.fr/fr/page/presentation>

LA FORMATION

OBJECTIFS

Pouvoir assurer la responsabilité d'une unité de prestation hôtelière dans ses différentes dimensions: technique, humaine, commerciale.

Garantir la qualité de la prestation hôtelière et la satisfaction de la clientèle: contrôler, évaluer, superviser, préparer et gérer le service, la préparation matérielle, la gestion des achats et des stocks dans le respect d'un cadre normatif avec les standards de qualité souhaités: hygiène, sécurité, règlementation.

Contribuer à la définition de la politique commerciale et animer cette politique, développer la relation client.

Assurer un pilotage efficace et manager les équipes en fixant ou relayant les orientations stratégiques et économiques de l'unité d'hébergement.

Développer un projet entrepreneurial.

PROGRAMME

Compétences professionnelles

Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en hébergement

Organiser, réaliser et contrôler le service en hébergement : répartir les tâches et l'activité pour la réception, les étages, la conciergerie, les services annexes, mettre en oeuvre, réaliser et conduire tout ou partie de la production de services, gérer le matériel et les stocks.

Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures en hébergement et les faire respecter.

Rechercher et innover dans la production de services en hébergement.

Contrôler la conformité et la qualité de la production de services: standards de qualité souhaitée et attentes des clients .

Gérer l'information et sa diffusion.

Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

Identifier et analyser les attentes des clients.

Participer à la définition de la politique commerciale: l'animer et l'évaluer.

Participer à l'élaboration de la politique tarifaire de l'unité d'hébergement.

Fidéliser la clientèle.

Manager la production de services

Animer, motiver, encadrer, évaluer et fidéliser l'équipe de production de services en hébergement.

Détecter et valoriser les talents en application de la politique de gestion des carrières.

Recruter, intégrer, évaluer le personnel de l'unité d'hébergement.

Appliquer dans l'unité d'hébergement la règlementation sociale en vigueur.

Piloter la production de services

Mettre en oeuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité.

Participer au contrôle de gestion et engager les orientations stratégiques en les traduisant opérationnellement.

Évaluer la performance de l'unité de production, la valoriser et la développer.

Formaliser un projet entrepreneurial en production culinaire

Définir l'offre de services, déterminer les ressources nécessaires au projet : besoins matériels techniques, RH, budget communication, ...

Analyser les forces et faiblesses du projet et concevoir un montage financier ;

Savoirs associés : Culture générale et linguistique, Économie et gestion, sciences et tech

règlementations sanitaires (produits, stockage), techniques en gestion des ressources humaines, techniques et production de services en hôtellerie, mercatique, stratégies de commercialisation, techniques de management

VALIDATION

- Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 5 (BTS, DUT)

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

PUBLICS

Tous publics

PRÉ-REQUIS

Diplôme du baccalauréat général avec remise à niveau BTS Management en hôtellerie restauration, Bac technologique ou professionnel dans la même spécialité de diplôme.

Bonne connaissance des métiers de l'hôtellerie restauration et de cette spécialité.
Goût du travail en équipe, sens des responsabilités et de l'organisation.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DATES DE SESSION

du 12 sep 2022 au 30 juin 2024		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE
du 11 sep 2023 au 30 juin 2025		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE
du 16 sep 2024 au 30 juin 2026		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE

DURÉE

Durée totale maximale de 3650 heures dont 2300 heures en entreprise et 1350 heures en centre de formation.
La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

EFFECTIFS

12 personnes

MODALITES, EQUIPEMENTS ET SUIVI PEDAGOGIQUE

Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

Modalités pédagogiques

- Cours collectifs

Équipements

- Plateaux techniques équipés
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.

Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation.

Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH du GRETA-CFA.

Afin d'améliorer la qualité de notre service, vous pouvez, à l'aide du formulaire disponible sur le site <https://www.forpro-paca.com>, nous faire part de vos réclamations et suggestions.

EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +2 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

MODALITES D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Épreuves en fin de formation (Évaluation ponctuelle).

Possibilité de valider un/des blocs de compétences.

En cas de validation partielle de la certification, la durée de validité des modules obtenus est à vie.

FINANCEMENTS

TARIF

Prix horaire T.T.C : 16.00 euros

Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

FINANCEMENTS

Session du 12 septembre 2022 au 30 juin 2024

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage) peut être entièrement financée. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 11 septembre 2023 au 30 juin 2025

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

Session du 16 septembre 2024 au 30 juin 2026

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

COMMENT S'INSCRIRE ?

COMMENT S'INSCRIRE ?

Candidature via Parcoursup ou nous contacter pour obtenir un dossier de candidature.

Test de positionnement et entretien sur rendez-vous.

REUNIONS D'INFORMATIONS COLLECTIVES

16 mar 2024 | Lycée J-P Passadat

08h30 | 114 avenue André Zenatti - Marseille 8ème

Journée portes ouvertes du lycée Hôtelier Jean-Paul Passadat.

Visite de l'établissement, découverte des métiers et informations sur la formation.

APRÈS LA FORMATION

Insertion dans l'emploi à des postes d'assistant(e) Gouvernant(e), Gouvernant(e) d'étages, Community Manager, Chef de brigade réception, Assistant(e) Chef(fe) de réception.

Possibilité d'évolution de carrière aux postes de Gouvernant(e) Général(e), Revenu ou Yield Manager, Chef de réception, Directeur de l'hébergement, Directeur adjoint, Directeur d'établissement.

Poursuite d'études en Licence professionnelle dans la filière hôtellerie restauration.

COMMODITÉS

Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

Accès

Métro ligne 2: Rond point du Prado Bus N° 45 : Zenatti Lycee

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACTS

Aude CHANUT - Coordonnatrice apprentissage
T. 04 91 72 75 23 | aude.chanut@ac-aix-marseille.fr

Espace ACCUEIL GRETA-CFA Marseille Méditerranée - Coordonnateur
T. 04 13 59 53 96 | espaceaccueil.gmm@ac-aix-marseille.fr

Nelson PELLEGRINI - Référent Handicap
T. 04 91 72 75 31 | nelson.pellegrini@ac-aix-marseille.fr

LIEU DE FORMATION

Lycée des Métiers de l'Hotellerie de l'alimentation et du tourisme J-P Passedat | 114 avenue André Zenatti | 13008 Marseille

ORGANISME

GRETA-CFA Marseille Méditerranée

Siège : Lycée Jean Perrin 13010 Marseille

Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

N° de déclaration d'activité : 93131539413