

BACHELOR MANAGEMENT HÔTELLERIE- RESTAURATION



RNCP
niveau 6
Reconnu par l'état

TAUX
de réussite **89,80%**
d'insertion **97%**

BAC+3

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISANT

Certificateur : CCI de la Dordogne Référentiel : RNCP38785 Échéance : 27/03/2027

Objectifs

La certification délivre le titre de Responsable de Service en Hôtellerie, Tourisme et Restauration.

Elle est conçue pour reconnaître l'expertise des professionnels dédiés à la gestion efficace dans les secteurs de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration. Elle atteste d'un savoir-faire spécialisé dans trois domaines clés : la gestion opérationnelle, le management d'équipe et la stratégie commerciale.

Conduire la performance d'une (des) unité(s) de profit

- Élaboration du budget annuel du service
- Suivi de la performance du service
- Optimisation du chiffre d'affaires du service

Établir et mettre en œuvre les actions marketing du service

- Réalisation d'un diagnostic du marché de son secteur
- Élaboration et mise en œuvre d'un plan d'action marketing du service
- Contrôle du plan d'action marketing du service

Garantir et développer une relation client omnicanale

- Garant de la satisfaction client
- Développe la relation client

Manager une équipe

- Recrutement et intégration du ou des collaborateur(s)
- Management opérationnel d'une équipe

Piloter un projet

- Diagnostic de la faisabilité et viabilité du projet
- Planification du projet
- Pilotage du projet

 **Apprentissage / Temps plein**

 **3 ans**

 **8 400 € / an**

 **Ajaccio**



INTÉGRATION

- Intégration en 1^{ère} ou 3^{ème} année
- Inscription via notre site internet 1^{ère} année
- Titulaire du Bac ou équivalent
- Étude du dossier et entretien de motivation
- Formation initiale, temps plein - 800h de formation
Tarif formation : 8 400 € / an 3^{ème} année
- Titulaire d'un Bac+2, ou titre / diplôme de niveau 5 dans le domaine HR
- ou titulaire d'un Bac+2, ou titre / diplôme de niveau 5 avec expérience professionnelle
- Étude du dossier et entretien de motivation
- Formation en apprentissage / 570h de formation
- Prise en charge des frais de scolarité par l'organisme financeur



PROFIL

- Motivation et appétence pour l'hôtellerie-restauration
- Aptitudes relationnelles
- Ouverture à l'international
- Esprit critique et créativité

POURSUITE

- MBA en management de l'hôtellerie-restauration
- Mastère Pro



DÉBOUCHÉS

- Manager d'hôtel-restaurant
- Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique
- Management du service restauration
- Management d'établissement de restauration collective
- Assistance de direction d'hôtel-restaurant
- Manager événementiel