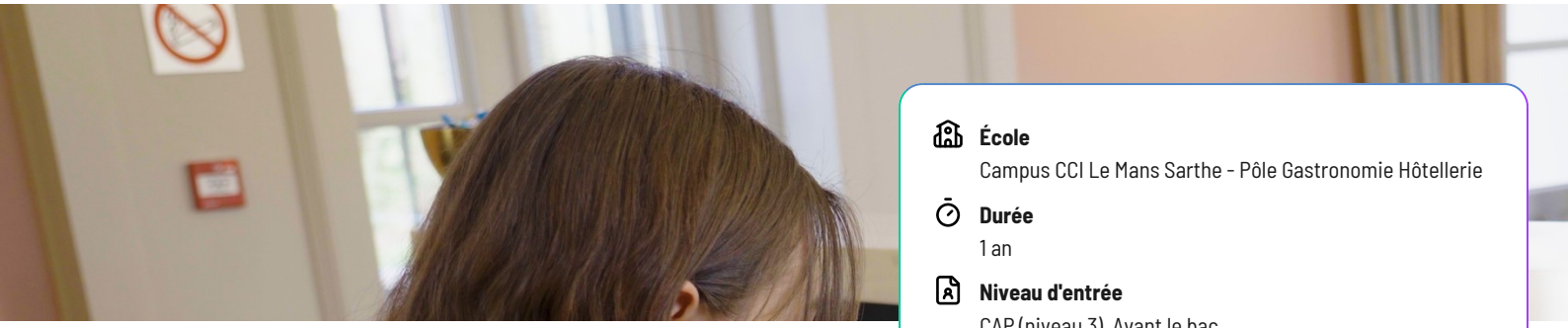


École
Campus CCI Le Mans Sarthe - Pôle Gastronomie Hôtellerie

Durée
1 an

Niveau d'entrée
CAP (niveau 3), Avant le bac

Niveau de sortie
Titre professionnel (Niveau 5)

Modalité de formation
Alternance

Lieu
132 rue Henri Champion, 72100 Le Mans

Hôtellerie Restauration | Management

Titre professionnel Assistant manager Loisirs Hébergement restauration

PRÉSENTATION ET DÉBOUCHÉS

L'assistant manager en loisirs, hébergement et restauration peut être responsable d'une unité au sein d'un hôtel, d'un restaurant ou dans le cadre d'un centre d'activités et de plein air, tel un camping ou un parc de loisirs.

Chaque service ou département d'un établissement de ce secteur fonctionne comme une unité à la fois indépendante tout en étant complémentaire des autres, afin d'optimiser le fonctionnement de l'ensemble. Il gère sa propre unité comme un centre de profit tout en étant solidaire des autres services avec lesquels il collabore de façon étroite, tous les services contribuant à soutenir l'image et la réputation de l'établissement.

Que faire avec cette certification ?

Métiers visés

- Adjoint du directeur en hôtellerie-restauration - Assistant du directeur en hôtellerie-restauration
- Assistant à la direction d'un restaurant - Assistant manager en restauration - Manager en restauration rapide - Manager en terminal de cuisson - Responsable de restauration - Responsable de bar-brasserie - Exploitant de bar-brasserie
- Assistant à la direction d'un hébergement de plein air - Assistant à la direction d'un hébergement de centre de loisir - Exploitant de camping - Exploitant de chambre d'hôtes - Exploitant de gîte rural - Exploitant de structure d'hébergement touristique - Gérant de camping
- Responsable d'hébergement hôtelier - Assistant à la direction d'un établissement hôtelier - Assistant de réception en établissement hôtelier - Chef de réception en hôtellerie - Responsable de réception hôtelière - Night audit - Night auditor

Qualités mobilisées

- Polyvalence
- Dynamisme
- Sens du travail en équipe
- Bonne relation avec la clientèle

Types d'entreprises ou d'organisations

Hôtels et hôtels-restaurants

Cela rassemble les établissements d'hébergement, les résidences hôtelières, les appart-hôtels mettant à disposition des chambres ou des suites pour des séjours de durée variable, sur une base journalière généralement, avec un service des lits et de nettoyage quotidien

Restauration traditionnelle

Regroupe un éventail de diverses formes de restauration commerciale : restaurants traditionnels, restauration de chaîne, brasserie, restauration à thème

Hôtellerie de plein air

Résidences seniors ou intergénérationnelles gérées par des structures privées, commerciales ou associatives

Secteur du bien-être

Compétences visées

A l'issue de la formation, l'assistant manager sera capable de :

- Organiser et gérer les collaborateurs selon l'activité et/ou situation
- Proposer la mise en œuvre d'actions de promotion et de communication
- Assurer une veille commerciale
- Promouvoir l'établissement avec une communication adaptée
- Assurer l'accueil et le suivi client au quotidien
- Veiller à faire respecter et de respecter les normes d'hygiène, de santé et de sécurité, en vigueur
- Effectuer, de contrôler l'approvisionnement des stocks
- Confirmer la rentabilité de chaque prestation proposée

DÉTAILS DE LA CERTIFICATION

Informations sur la certification

Cette formation vise la certification **Assistant manager loisirs hébergement restauration** diplôme reconnu par l'état (niveau 5) et enregistré au RNCP sous le code **38039** par **CCI FRANCE** le 20/09/2023.

Pour savoir si la certification est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences et passerelles, vous pouvez consulter la fiche RNCP du diplôme.

La CCI du Mans et de la Sarthe est habilitée pour assurer la formation (et les épreuves de certification) sur ce titre par le certificateur.

Accès par la VAE

Cette certification est accessible par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

Prérequis

- Être titulaire d'une certification de niveau 3 des filières loisirs, hébergement, restauration, une expérience professionnelle de 6 mois dans le secteur et selon adéquation du projet de reconversion professionnelle au regard du parcours et de la certification ciblée ;
- OU être titulaire d'une certification de niveau 4 (ou baccalauréat) du secteur loisirs, hôtellerie, restauration, et satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement ;
- OU être titulaire d'une certification de niveau 4 (ou baccalauréat) hors secteur et une expérience minimum de 6 mois dans le secteur loisirs, hébergement, restauration et satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement ;
- OU avoir 3 années d'expérience professionnelle dans le secteur d'activité Loisirs-hébergement-restauration et satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement.

Public visé

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap
- Accessible par la VAE

Conditions d'admission

Participer aux réunions d'information collectives, fixer un rendez-vous avec la conseillère, remplir le dossier de candidature en ligne, passer les épreuves de sélection.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

Coût de la formation / Financement / Aides

En alternance : Gratuit pour l'apprenant.

Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel afin de :

- Seconder efficacement le responsable d'un établissement dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et/ou de la restauration,
- Acquérir les compétences nécessaires en gestion, management d'équipe marketing et commercialisation

Gérer l'activité de son unité

- Gestion achats et approvisionnements
- Gestion d'exploitation
- Gestion prévisionnelle
- Hygiène, sécurité, prévention des risques

Gérer la relation client dans le respect de ses standards qualités

- Anglais
- Qualité et satisfaction client
- Communication et gestion commerciale
- Droit commercial

Animer une équipe

- Droit du travail
- Recrutement
- Management

Collaborer au développement des actions de promotions et de communication

- Les outils de communication et de promotion
- Marketing
- Gestion de la e-réputation de l'établissement

Modalités et durée de la formation

Durée de la formation

2 ans.

Délai d'accès

Le centre de formation peut vous accueillir jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

Dates de formation

L'année de formation se déroule de septembre à septembre.

Rythme de la formation / alternance

1 semaine par mois au centre de formation.

LA PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le centre de formation et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un titre professionnel.

Équipe pédagogique

Un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Accompagnement

Des bilans organisés chaque semestre sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

Locaux & équipements

- Salle de cours banalisés
- Casques de réalité virtuelle

VALIDATION DE LA CERTIFICATION

Évaluations

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

Épreuves de certification

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales :

- Les épreuves de validation du Titre Pro se déroulent en cours et en fin de formation, conformément au règlement de la certification.

- Si le candidat obtient la moyenne générale à l'issue des différentes situations d'évaluation, il valide son Titre Pro.

Modalités d'évaluation par bloc : Etudes de cas individuelles d'entreprise, mises en situation, jeux de rôles, dossiers professionnels et soutenance orale devant jury.
Validation des blocs de compétences possibles : oui
En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

Chiffres clés

Indicateurs de résultats obligatoires selon l'article 6111-8.

2
Nombre d'apprenants
Chiffres 2026

100%
Taux de satisfaction
Chiffres 2026

100%
Taux de présentation à l'examen
Chiffres 2026

100%
Taux de réussite
Chiffres 2026

13%
Taux de rupture net
Chiffres 2025

100%
Taux d'insertion professionnelle en emploi à 6 mois
Chiffres 2025

100%
Taux d'insertion professionnelle dans les métiers visés à 6 mois
Chiffres 2025

0%
Taux de poursuite d'études à 6 mois
Chiffres 2025