



F.A.C Hôtel - 01.53.63.01.78 formation@fac-hotel.fr

Obtenez un Certificat de Qualification Professionnelle :

Assistant.e d'exploitation spécialisation restauration et hébergement

Certificat inscrit au RNCP, délivré par la branche professionnelle de l'hôtellerie-restauration

Durée et méthodes mobilisées :

6 mois en cours théorique (672 heures) et stage en entreprise (266 heures)

Tarif : Financement par la région

IDF (AIRE) 7000 €TTC

Financement Transition

Professionnelle et sur fond propre

: 10416 €HT (tva 20%)

Lieu : F.A.C Hôtel, 8 rue Lincoln

75008 Paris et entreprise

Session de formation

Du 01/03 au 08/10/2022 , consultez notre [site](#) pour les autres dates

Participant(e)s

Maximum 16 participant(e)s

Public concerné

Une expérience en hôtellerie ou restauration est souhaitée

Pré-requis

- Maîtrise du français oral/écrit
- Anglais niveau B2
- Entretien de motivation

Délai d'accès : Entre 1 et 4 mois selon le dispositif de financement.

Personne en situation d'handicap :

Les personnes en situation d'handicap sont invitées à nous avvertir afin de mettre en œuvre les adaptations nécessaires. Notre centre n'est pas accessible aux personnes en fauteuil roulant.

Objectifs pédagogiques

L'assistant d'exploitation spécialisations restauration et hébergement travaille en restaurants ou établissements hôteliers (hôtels, résidences de tourisme, villages vacances...) en lien avec le directeur et les responsables des services (réception, cuisine, étage...) en contact avec la clientèle. Il.elle participe à la conception et à l'organisation de la prestation hébergement ou restauration et les services à la clientèle associés. Il.elle participe à la gestion de l'établissement et contribue à la rentabilité. Il développe une politique commerciale, manage et anime des équipes.

Contenu du programme

Le CQP H/F Assistant d'exploitation spécialisation restauration et hébergement atteste des compétences suivantes :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'hôtellerie, de la restauration, des loisirs et des activités de tourisme
- Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement
- Promouvoir une offre de service
- Effectuer un service en salle traditionnel
- Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier

Modalités d'évaluation

Évaluation continue en cours de formation

Évaluation finale réalisée par un jury :

- Mise en situation professionnelle ou présentation d'un projet réalisé durant le stage en entreprise, éventuellement complétée par des modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;
- Dossier des pratiques professionnelles du candidat (DSPP)
- Test d'évaluation en anglais



www.fac-hotel.fr



FAC Hôtel



fac_hotel



Fac_Hotel