

# F.A.C. Hôtel

## Formation Audit Conseil

**Titre : Assistant d'Exploitation spécialisation Restauration et Hébergement (AERH)**

**Durée et méthodes mobilisées :** 6 mois de formation ( 672 heures théoriques et 266 heures stages en entreprise

**Tarif :** Financement par la région IDF (Aire 2) et financement transitions pro

**Publics ciblés :** Une expérience en hôtellerie ou restauration est souhaitée

**Nombre de personnes min ou max:** max de 8 à 18 personnes

**Délais d'accès :** Entre 1 et 4 mois selon le dispositif de financement

**Lieux et adresses précises :** Au centre FAC Hôtel 8 rue Lincoln 75008 Paris et stage en entreprise

**Session de formation :** 18/09/2023 au 26/03/2024

**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 :**

- 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

### **Prérequis :**

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

### **Quels sont les débouchés après un CQP ?**

Les CQP sont à visé professionnalisante, elles ne permettent donc pas de poursuite d'étude dans l'enseignement supérieur. Sachant que le CQP est un diplôme de niveau 4, niveau bac, il permet d'accéder à l'enseignement supérieur et intégrer un BTS, puis Licence et enfin Master.

## **Poursuivre ses études après un BTS MHR**

Une fois ses deux années de BTS validées, il est possible de s'orienter vers une **formation complémentaire**. Les formations disponibles après l'obtention d'un BTS MHR servent non seulement à se perfectionner dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, mais également à se spécialiser dans un secteur précis.

## **Licence ou licence professionnelle**

Après l'obtention d'un BTS MHR, l'étudiant peut **intégrer une licence universitaire**, généralement accessible directement en deuxième ou troisième année, grâce à ses connaissances de BTS. Les licences sont **plus théoriques que les licences professionnelles**, qui sont aussi des formations universitaires. Leur particularité est qu'elles sont bien plus professionnalisantes.

## **Les licences professionnelles peuvent se suivre dans une université ou plus fréquemment dans des Instituts Universitaires de Technologie (IUT).**

Celles-ci permettent effectivement de se spécialiser dans un domaine très précis et de former les étudiants en alternance, en l'espace d'un an. En outre, suivre une licence pro permet de parfaire ses compétences et de préciser son projet professionnel.

## **Programme/déroulé pédagogique :**

<b>BLOC 1 :</b> Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
<b>BLOC 2 :</b> Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
<b>BLOC 4 :</b> Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
<b>BLOC 6 :</b> Assurer la sécurité des personnes et des lieux
<b>BLOC 7 :</b> Organiser le travail et superviser l'équipe
<b>BLOC 10 b :</b> Contrôler la production ou prestation culinaire
<b>Bloc de compétences 11 B :</b> Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles du secteur
<b>BLOC 13 :</b> Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement
<b>BLOC 15 b :</b> Effectuer un service en salle traditionnel
<b>BLOC 16 a :</b> Promouvoir une offre de service
<b>BLOC 16 b :</b> Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier

**Modalités de l'accompagnement humain :**

Mise à disposition immédiate d'une assistance de la part du formateur

**Modalité des méthodes pédagogiques :**

Jeux de rôles, mises en situation, technologies appliquées, études de cas, supports pédagogiques remis au stagiaire, vidéo projecteur, ordinateur avec connexion internet, pratique sur plateau techniques

**Les modalités d'évaluation continue en cours de formation :**

Test écrit (QUIZZ/QCM) d'évaluation continue des connaissances

**Les modalités d'évaluation finale réalisée par un jury :**

Test oral mise en situation professionnel auprès d'un jury présentation de leur projet réalisé durant le stage

Test écrit final fournis de la part du certificateur

Test d'évaluation en anglais

**Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :**

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation ;

Questionnaire de satisfaction