

Accompagnement VAE Responsable de service en Hôtellerie, Tourisme et restauration

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ECOLE SUPERIEURE
INTERNATIONALE DE SAVIGNAC
Muriel VEYSSIERES
05.53.05.08.11
m.veyssieres@ecole-de-savignac.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST
(Niveau 5 européen)

Conditions d'accès :

Justifier d'une expérience d'au moins 1 an, en rapport avec la certification visée.

Prérequis pédagogiques :

Activités : 1. Coordination opérationnelle du service et suivi qualité des prestations 2. Gestion financière et administrative du service 3. Gestion Commerciale et Marketing du service 4. Gestion et développement de la relation clientèle 5. Management d'équipe
Compétences attestées : -Coordonner les activités de son service, en s'assurant de la qualité des prestations délivrées et du respect des normes et procédures propres à l'établissement -Gérer les dimensions financières et administratives du service en veillant à l'atteinte des objectifs fixés et en effectuant les ajustements nécessaires à l'optimisation de son chiffre d'affaire -Piloter les actions de marketing opérationnelles et de communication, en veillant à leur cohérence avec la stratégie de développement de l'établissement -Gérer les relations avec les clients en tenant compte des typologies et des caractéristiques propres à chaque catégorie, en satisfaisant aux demandes particulières et en résolvant au mieux les conflits pouvant survenir dans le respect des intérêts de chacun -Manager une équipe en mettant en œuvre un mode de management qui favorise l'implication, respecte les dimensions culturelles et les intérêts de chacun dans la gestion des situations pouvant poser problème

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Accompagnement méthodologique

Contenu et modalités d'organisation

Pré-entretien après la recevabilité Vérifier l'appropriation du dispositif VAE et l'adéquation du projet du candidat par rapport à la démarche VAE Mise en place du planning de l'accompagnement : fréquence et disponibilités. Expliquer les attendus : portefeuille de preuves, mémoire, soutenance. Présentation du référentiel des activités et des compétences du titre visé. Contractualisation de la démarche, attendus méthodologiques du dossier et de sa construction. Analyse du parcours professionnel et des expériences bénévoles Mise en relation des expériences retenues et des blocs de compétences du référentiel Choix des missions les plus significatives pour chaque bloc de compétences, illustration par des exemples de réalisation Analyse des missions retenues Explication approfondie pour guider le candidat dans le choix des expériences les plus significatives au regard du référentiel. Accompagnement à l'élaboration du portefeuille de preuves. Analyse des pièces produites. Accompagnement à la mise en forme des écrits relatifs aux différents pôles Soutien méthodologique à la rédaction du dossier et à la mise en œuvre d'une démarche réflexive relative aux acquis de l'expérience. Apport méthodologique complémentaire, reformulation éventuelle des éléments du dossier Finalisation de la rédaction du dossier VAE Préparation à l'entretien avec le jury Aide à l'élaboration du support visuel de présentation

Commentaires sur la durée hebdomadaire
candidat. En présentiel et/ou distanciel.

Accompagnement individualisé, personnalisé, adapté aux disponibilités du

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Individualisé

Validation(s) Visée(s)

Accompagnement VAE - Sans niveau spécifique



Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Secteurs d'activités : Les secteurs de l'hôtellerie et du tourisme concernent : - les chaînes hôtelières - l'hôtellerie indépendante - les résidences de tourisme, les villages de vacances Le secteur de la restauration : - la restauration collective et commerciale - la restauration de chaînes - la restauration indépendante - la restauration rapide ou livrée - la restauration à thème - les traiteurs, service

Calendrier des sessions

Numéro
Carif

Dates de formation

Ville

Organisme de formation

Type
d'entrée

CPF

Modalités

00224741

du 01/01/2021 au
31/12/2025

Savignac-les-
Églises (24)

ECOLE
SUPERIEURE
INTERNATIONALE
DE SAVIGNAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00339192

du 01/01/2023 au
31/12/2023

Savignac-les-
Églises (24)

ECOLE
SUPERIEURE
INTERNATIONALE
DE SAVIGNAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC