

Accompagnement VAE Manager des entreprises de l' Hôtellerie, du Tourisme et de la 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
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 6 : Licence, licence professionnelle, BUT (Niveau 6 européen)

Conditions d'accès :

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

Prérequis pédagogiques :

Compétences attestées : - Planifier et contrôler les ressources financières : proposer des prévisions annuelles et pluriannuelles, fixer des objectifs, contrôler, analyser les résultats économiques et financiers d'une entreprise du secteur HTR, proposer des mesures correctives, contrôler le cadre juridique, réglementaire et fiscal régissant l'activité. - Elaborer un plan stratégique et le mettre en œuvre : analyser l'environnement de l'entreprise, évaluer ses potentiels, participer à la définition des orientations stratégiques, mettre en œuvre la stratégie d'une entreprise du secteur HTR. - Elaborer un plan marketing et définir des actions commerciales et de communication : analyser les composantes du marché, évaluer les performances d'un service ou d'un produit, proposer la politique commerciale spécifique au secteur HTR, proposer un plan de communication, communiquer en anglais. - Organiser les relations de travail et gérer les ressources humaines : proposer les profils de postes en adéquation avec les besoins de l'entreprise, Analyser et anticiper les besoins qualitatifs et quantitatifs du personnel. Former et motiver le personnel en tenant compte d'une activité saisonnière. Manager des équipes, les conflits et l'adaptation au changement

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 **Accompagnement individualisé, personnalisé, adapté aux disponibilités du candidat. En présentiel et/ou distanciel.**

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

Accompagnement VAE - Sans niveau spécifique

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Secteurs d'activités : Le directeur d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration travaille dans un secteur professionnel très diversifié, allant de la restauration indépendante, haut de gamme, commerciale, collective ou rapide à l'hôtellerie sous toutes ses formes : luxe, chaînes, indépendante, intégrée à un réseau, de plein air, de bien-être, résidence de tourisme et de vacances. Il peut également occuper des postes de direction dans des parcs d'attractions, casino, entreprise événementielle

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
--------------	--------------------	-------	------------------------	---------------	-----	-----------

00226031

du 15/03/2021 au
15/03/2023

Savignac-les-
Églises (24)

ECOLE
SUPERIEURE
INTERNATIONALE
DE SAVIGNAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00339190

du 01/01/2023 au
31/12/2024

Savignac-les-
Églises (24)

ECOLE
SUPERIEURE
INTERNATIONALE
DE SAVIGNAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00393545

du 01/01/2023 au
31/12/2024

Savignac-les-
Églises (24)

ECOLE
SUPERIEURE
INTERNATIONALE
DE SAVIGNAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00393546

du 01/01/2023 au
31/12/2024

Savignac-les-
Églises (24)

ECOLE
SUPERIEURE
INTERNATIONALE
DE SAVIGNAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00393547

du 01/01/2023 au
31/12/2024

Savignac-les-
Églises (24)

ECOLE
SUPERIEURE
INTERNATIONALE
DE SAVIGNAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00507578

du 01/01/2024 au
31/12/2025

Savignac-les-
Églises (24)

ECOLE
SUPERIEURE
INTERNATIONALE
DE SAVIGNAC

MON
COMPTE
FORMATION

FPC