

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 :

Etre titulaires (ou en cours d'obtention pendant la phase d'admission) d'un diplôme de niveau 6 en hôtellerie-restauration (Bac +3 en Hôtellerie-restauration, type Licence professionnelle), assorti de 6 mois minimum d'expérience professionnelle en hospitalité. Toute autre situation est étudiée sur dossier.

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Rythme Temps Plein Cette nouvelle formule a été pensée pour vous offrir le meilleur de deux mondes : l'alternance et le temps plein. Votre programme suit le calendrier suivant : 5 mois à l'Ecole, 12 mois en entreprise, 5 mois à l'Ecole. Il permet aux apprenants d'optimiser le temps académique comme le temps consacré aux missions dans l'entreprise. ou Rythme Alterné Notre programme alterne trois semaines en entreprise et une semaine en formation. Cette cadence, conçue pour intégrer la théorie à la pratique de manière continue, vous permet d'appliquer immédiatement les connaissances acquises tout en restant pleinement engagés dans votre formation académique. Préparez-vous à exceller grâce à une approche d'apprentissage dynamique. Devenez Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration et développez les compétences nécessaires pour : Élaborer le plan de développement stratégique de l'établissement Concevoir la stratégie de gestion marketing et commerciale Piloter les ressources humaines et manager les équipes Conduire l'activité financière de son entreprise Concevoir des outils de suivi Optimiser son image et ses interventions orales Établir son plan de carrière

Contenu et modalités d'organisation

Rythme temps plein Notre pédagogie active et dynamique questionne les pratiques et la réalité professionnelle au travers des modules suivants : Principaux enseignements (Hard skills) Management et gestion des entreprises hôtelières Expertise en hospitalité Savoir communiquer, s'organiser ?Mémoire de recherche Mission de conseil ?Un projet de création d'entreprise (PCE) ou Rythme alterné Notre pédagogie active et dynamique questionne les pratiques et la réalité professionnelle au travers des modules suivants : Principaux enseignements (Hard skills) Expertise en hospitalité Développement personnel ?

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

Validation(s) Visée(s)

Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration - Niveau 7 :
Master, diplôme d'études approfondies, diplôme d'études supérieures spécialisées, diplôme d'ingénieur (Niveau 7 européen)

MON
COMPTE
FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Vie professionnelle

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00508417	du 26/08/2024 au 30/06/2026	Savignac-les- Églises (24)	ECOLE SUPERIEURE INTERNATIONALE DE SAVIGNAC		Non éligible	Contrat app
00508427	du 02/09/2024 au 30/06/2026	Savignac-les- Églises (24)	ECOLE SUPERIEURE INTERNATIONALE DE SAVIGNAC		MON COMPTE FORMATION	FPC

00508429

du 26/08/2024 au
30/06/2026

Savignac-les-
Églises (24)

ECOLE
SUPERIEURE
INTERNATIONALE
DE SAVIGNAC

Non
éligible

