



ÉCOLE HOTELIERE
DU LYONNAIS

Formation Hôtellerie CQP Assistant d'exploitation spécialisation hébergement



Objectifs de la formation

- Acquérir l'ensemble des savoirs et savoir-faire indispensables au métier d'assistant d'exploitation
- Disposer d'une première expérience à ce poste dans un établissement hôtelier par le biais de l'alternance ou de stages
- Obtenir le **Certificat de Qualification Professionnelle d'assistant d'exploitation, spécialisation hébergement**, délivré par la Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) – CERTIDEV, et reconnu par l'ensemble des professionnels du secteur

Le métier et les missions

Au sein d'hôtels indépendants ou de chaîne, vous assistez le directeur d'établissement dans toutes ses activités d'exploitation et de commercialisation de l'établissement.

Vos activités s'organisent autour de 6 grandes fonctions :

- Accueil de la clientèle
- Gestion de l'entreprise
- Organisation du travail et gestion administrative
- Encadrement des équipes
- Communication externe et commercialisation
- Coordination des services au sein d'un établissement hôtelier

Taux de réussite aux
examens 2021 : 80 %

Modalités et délais d'accès

Accessibilité aux personnes handicapées :
Rencontrez le référent handicap

Entrée possible tous les 2 mois

Formation en alternance

Durée : 14 mois
Rythme : 1j à l'école / 4j en entreprise

Formation professionnelle continue

Durée : 6 à 9 mois
Rythme : 3j à l'école / 2j en entreprise
Ouverture de la formation sous condition d'effectifs :
6 inscrits minimum

Certification accessible en VAE via un accompagnement individualisé de 20 heures

Les pré requis

- Aptitude pour la communication professionnelle orale et écrite
- Sens du relationnel au service d'une clientèle et au sein d'une équipe
- Savoir utiliser le pack office
- Adhérer aux contraintes horaires du métier (horaires en coupure, travail le week-end)

Le contenu : 9 blocs de compétences, 9 modules

- L'accueil et la communication avec la clientèle
- La réclamation client
- Gestion des approvisionnements et des stocks
- La sécurité des personnes et des lieux
- Organisation du travail et supervision de l'équipe
- Langue étrangère : Anglais de l'hôtellerie-restauration
- Niveau A2
- La promotion de l'offre de service
- La commercialisation d'un produit hôtelier
- Comptabilité et gestion

Un suivi complet et adapté à chacun :

Atelier de remédiation individuelle :
renforcement de vos savoirs et savoir-faire

Bilan en cours de formation :
coaching et analyse de vos résultats

Modalité d'inscription :
Entretien individuel et test de positionnement sur rendez-vous

Les méthodes pédagogiques

- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Analyse des pratiques professionnelles
- Apports théoriques (Animation en groupe / Activités de recherche, études de cas et projets en sous-groupes)

Les modalités d'évaluation et de validation

Evaluation continue des connaissances et des savoir-faire :

- mises en situation réelle
- observations de situations de travail réelles réalisées en entreprise, avec le tuteur
- tests de contrôle des connaissances (questionnaires)
- présentation du Projet d'Application Professionnelle devant un jury CQP

Validation possible par capitalisation des blocs de compétences : **OUI**

Les passerelles

Titulaire d'un CQP **assistant d'exploitation, spécialisation hébergement**, vous pouvez évoluer en validant deux blocs de compétences complémentaires vous permettant d'exercer en tant qu'assistant manager en hôtellerie et restauration : « *Contrôler la production ou prestation culinaire* » et « *Effectuer un service en salle traditionnel* »

Les équivalences

Autre certification permettant d'accéder à un poste d'assistant manager :

- BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement (MHR)

Financement

Scanner le QR Code pour plus d'informations

