



ÉCOLE HOTELIERE  
DU LYONNAIS

## Formation Restauration CQP Assistant d'exploitation Spécialisation restauration



### 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 de restauration par le biais de l'alternance ou de stages
- Obtenir le **Certificat de Qualification Professionnelle d'assistant d'exploitation, spécialisation restauration**, 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 de restaurants indépendants ou de chaîne, vous assistez le directeur d'établissement dans toutes ses activités d'exploitation et de commercialisation de l'établissement, et vous le remplacez, si nécessaire.

Vous êtes appelé à pallier toute absence exceptionnelle de personnel sur n'importe quel poste.

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 de l'établissement

Taux de réussite aux  
examens 2021 : 80 %

### Modalités et délais d'accès

Entrée possible tous les 2 mois

Accessibilité aux personnes handicapées :  
Rencontrez le référent handicap

#### 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

- Prédilection 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 : 10 blocs de compétences, 10 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
- Contrôle de la production ou prestation culinaire
- Comptabilité et gestion
- Le service en salle :
  - l'accueil et la prise de commande
  - l'art et la manière du service
- La promotion de l'offre de service
- Langue étrangère, Anglais de l'hôtellerie-restauration
  - Niveau A2

### 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 modalités d'évaluation et de validation

Evaluation continue des connaissances et des savoir-faire :

- mises en situation réelle
- observation 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 restauration**, vous pouvez évoluer en validant un bloc de compétences complémentaire vous permettant d'exercer en tant qu'assistant manager en restauration et hôtellerie : « *Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier* ».

## Les équivalences

- Autre certification permettant d'accéder à un poste d'assistant manager :
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration (MHR)

## Financement

Scanner le QR Code pour plus d'informations

