Réceptionniste - Directrice d'hébergement - Directrice d'hôtel / Réceptionniste - Directeur d'hébergement - Directeur d'hôtel

RÉF | 5357

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation de directeur d'hôtel en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Définir la politique commerciale et les règles de fonctionnement de l'établissement : développement de la politique de gestion et de commercialisation des services de l'établissement, instauration d'un budget concret pour les investissements, surveillance de la concurrence;
- Diriger les différents services de l'établissement : organisation du travail et contrôle du fonctionnement des différents services (restaurant, cuisine, bar,...), encadrement et management des équipes, supervision du travail du personnel, recrutement de personnel;
- Assumer les différentes responsabilités liées à l'ensemble des services et activités offerts par l'établissement : vérification de la qualité des prestations offertes, analyse des éventuels dysfonctionnements, repérage des signes de satisfaction;
- Assurer la gestion générale, financière, comptable et administrative : connaissance et utilisation des logiciels comptables, surveillance du chiffre d'affaires;
- Développer les services hôteliers intégrés et veiller à leur qualité et rentabilité;
- Prendre la responsabilité des réclamations et des litiges : élaboration de la politique de traitement des réclamations et litiges (en interne et vis-à-vis du client), recours à un service de médiation et/ou à un conseil juridique.

Programme

- **Cours professionnels :**

  1ère année :

Économie générale; Législation hôtelière; Déontologie; Visite d'entreprises; Économie et géographie touristique; Anglais; Correspondance, Rapport et communication; Gestion des rapports humains; Bureautique, courrier et nouvelles tic; Technologie d'hébergement et de réception; Informatique de gestion; Langage verbal et non verbal; Comptabilité : aspects comptables; Comptabilité : aspects financiers; Création d'entreprise (aspects juridiques), Droit.

2ème année :
Économie appliquée; Comptabilité hôtelière; Technologie de l'hébergement et de réception; Visite d'entreprise; Espagnol; Néerlandais; Anglais; Multimédia; Marketing et relations publiques; Excel (logiciel informatique); Concierge d'hôtel; Management; Gestion du personnel/Droit social; Relation de service; Gestion des stocks; Auto contrôle et hygiène; Équipement hôtelier; Esthétique hôtelière; Législation hôtelière; Assurances; Développement durable; Fiscalité; Esprit d'entreprendre; Gestion commerciale.

3ème année :
Fiscalité hôtelière; Traitement de l'information; Gestion hôtelière; Management; Gestion du personnel/ Droit social; Technologie bar; Technologie salle; Technologie cuisine; Informatique de gestion; Visite d'entreprise; Marketing et relations publiques; Législation hôtelière; Anglais; Espagnol; Néerlandais; Suivi de projet d'entreprise; Gestion financière Autocontrôle et hygiène.

- **Pratique professionnelle :**

Formation en alternance. Vous devrez donc être occupé dans la profession sous forme soit :
- d'une **convention de stage** passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un délégué à la tutelle;
- d'un contrat de travail;
- d'une pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

Le **délégué à la tutelle** est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon

déroulement de la formation pratique en entreprise. (Pour une information, ou un conseil, contactez le lors d'une de ses permanences).

Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, **consultez la fiche formation de l'IFAPME**

- **Attention :**

  Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.
  Mais, les cours seront suivis dans un centre IFAPME.

Certification(s) visée(s)

Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion

Type de formation

Alternance PME

ORGANISATION

Durée

3 année(s)

Horaire

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certain cas, des cours peuvent être donnés en journée.

Début

Septembre

Coût

+/- 325 euros par an,contacter le centre

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre âgé de 18 ans au 31/12 **ET SOIT** être porteur du Certificat de l'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS) **SOIT** un diplôme chef d'entreprise connexe dans le secteur de l'HoReCa. Les auditeurs qui ne sont pas porteurs d'un de ces titres peuvent toutefois être admis aux cours sous réserve de l'accord du conseiller pédagogique sur base d'un dossier de motivation, s'ils sont titulaires du CESI ou du C2D dans les sections générale, technique ou artistique, ou du certificat du troisième degré de l'enseignement professionnel et, dans ce

cas, être en possession du certificat de qualification et s'ils peuvent justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois année, dans la profession et ce au cours des dix années précédent la date d'inscription.

Les apprenants qui ne sont pas en possession du CESS peuvent présenter un test d'admission.

Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Remarques

La formation est divisée en 3 paliers de formation d'un an qui permettent aux candidats d'évoluer dans leur fonction au sein d'un établissement hôtelier :

- 1ère année – Réceptionniste,
- 2ème année – Directeur/trice d'hébergement,
- 3ème année – Directeur/trice d'hôtel.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription dans un centre IFAPME sur le site de l'organisme.

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages (voir les permanences).

Organisme

SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: 0800 85 210
https://www.efp.be/

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation