



RESPONSABLE D'UN CENTRE DE PROFIT

TOURISME - HÔTELLERIE - RESTAURATION
SPÉCIALISÉ HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

« Reconversion professionnelle, poursuite d'études,
montée en compétences ;
cette formation professionnelle est faite pour vous »
« Vous bénéficiez d'une **expérience professionnelle
concrète** au sein d'un camping »

Délivre une certification officielle de Niveau II (BAC +3) Responsable d'un Centre de Profit Tourisme – Hôtellerie – Restauration par le Ministère de l'Emploi, du Travail et de la Cohésion Sociale reconnue par le Registre National des Certifications Professionnelles (RNCP).

LA FORMATION

- 490 h de formation (dont 35h d'évaluation) réparties sur 6 mois pour apprendre et entreprendre
- De janvier à juin

LES OBJECTIFS

- Former à la gestion et à la direction d'un hôtel de plein air ou d'un parc résidentiel de loisirs
- Acquérir un enseignement couvrant toutes les facettes du métier de dirigeant : stratégie, gestion, finance, marketing, RH, communication...



NOS ATOUTS

- Une formation CCI Vendée
- Des formateurs professionnels experts dans leur domaine
- Un accompagnement individualisé
- Nos résultats : **plus de 98%** de réussite aux examens
- Taux de placement dans l'emploi à 6 mois, **supérieur à 95%**

Le Responsable d'un Centre de Profit Tourisme - Hôtellerie - Restauration a pour mission de gérer et d'administrer l'établissement dont il a la charge.

Dans un objectif de rentabilité, de respect de la charte qualité de l'établissement et des normes d'hygiène et de sécurité, il assure la commercialisation de son offre de services, le management du personnel et la gestion de son établissement.

Il a la responsabilité de l'atteinte des objectifs et des résultats financiers.



**DANS CE CADRE,
SES PRINCIPALES ACTIVITÉS
SONT LES SUIVANTES :**

- **Assurer le management** des équipes d'hébergement, de restauration, et d'animation permanentes et saisonnières
- **Concevoir et développer** la commercialisation de l'établissement THR et de son offre de produits/services
- **Assurer la gestion financière** et la rentabilité du centre de profit
- **Piloter la gestion** combinée de la production et des différents services aux clients



LES CONDITIONS D'ACCÈS :

- Justifier d'une certification, d'un diplôme BAC +2 ou de niveau III
- Et/ou justifier d'au moins trois années d'expérience professionnelle en hôtellerie de plein air, tourisme, restauration
- Satisfaire à l'entretien de motivations devant un jury de professionnels



FINANCEMENT :

Cette formation peut être suivie dans le cadre :

- De l'alternance (contrat de professionnalisation)
- D'un Congé Individuel de Formation (CIF)
- D'une Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)
- De la Formation Continue (période de professionnalisation, plan de formation...)

Elle peut être financée via un OPCA, l'entreprise, à titre individuel ou à l'aide de subvention départementale, régionale ou Pôle Emploi

Possibilité de prise en charge par le CPF dans la branche professionnelle

Financement personnel : 4 485 €

Frais de déplacement, hébergement et de restauration à la charge du participant



PROGRAMME DE FORMATION

BLOC A :

ORGANISER SON ÉTABLISSEMENT THR ET LE GÉRER ADMINISTRATIVEMENT ET FINANCIÈREMENT

- Organiser un établissement THR
- Respecter la réglementation des normes THR
- Elaborer un budget prévisionnel
- Analyser les résultats
- Optimiser la gestion de son établissement
- Sélectionner et négocier avec ses fournisseurs
- Contrôler les approvisionnements

BLOC C :

DÉVELOPPER COMMERCIALEMENT L'ÉTABLISSEMENT THR

- Analyser son marché THR
- Développer des partenariats THR
- Élaborer la stratégie commerciale opérationnelle d'un établissement THR
- Appliquer les règles du Yield management
- Définir son offre commerciale et superviser la mise en œuvre du plan d'actions commerciales
- Définir une politique de fidélisation
- Gérer la relation client en anglais

BLOC B :

MANAGER SON(ES) ÉQUIPES(S) THR

- Recruter des collaborateurs dans le respect de la réglementation
- Superviser l'organisation des différentes équipes THR dans le respect de la réglementation en vigueur
- Animer une équipe THR
- Gérer les relations avec les instances représentatives du personnel
- Gérer les situations conflictuelles
- Réaliser un entretien professionnel
- Optimiser les compétences de ses collaborateurs

BLOC D :

CONCEVOIR LA STRATÉGIE ET SUPERVISER LES OPÉRATIONS DE COMMUNICATION THR

- Établir le diagnostic de communication de son établissement THR
- Concevoir une stratégie de communication opérationnelle
- Développer sa communication 3.0
- Élaborer et superviser un plan de communication THR
- Analyser globalement une campagne de communication online d'un établissement THR

RESPONSABLE D'UN CENTRE DE PROFIT

TOURISME - HÔTELLERIE - RESTAURATION • SPÉCIALISÉ HÔTELLERIE DE PLEIN AIR



EVALUATIONS :

Etudes de cas écrites, mise en situation orale, dossier écrit, soutenance orale...



MODALITÉS D'INSCRIPTIONS :

Nous adresser un CV et une lettre de motivation à l'adresse mail suivante : jacqueline.heraud@vendee.cci.fr



OBTENTION DU DIPLÔME :

La certification totale est délivrée si le candidat obtient 10/20 de moyenne générale avec une note d'évaluation professionnelle d'au moins 10/20 sous réserve de ne pas avoir obtenu une note inférieure à 8/20 sur l'un des 4 blocs (note éliminatoire)



INSCRIPTIONS :

Période de recrutement : Septembre à Décembre (convocation à un entretien de motivation)

