

Bachelor Thierry Marx

Responsable d'unité opérationnelle – parcours Hôtellerie Restauration

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Activer les leviers touristiques permettant de développer l'activité d'une entreprise de l'hôtellerie-restauration.
- Valoriser l'économie d'une entreprise et plus largement d'un territoire.
- Maîtriser les différentes composantes de la création d'événements permettant d'accroître et diversifier les ressources d'une entreprise.
- Gérer et manager une équipe.
- Maîtriser les clés de la création ou de la reprise d'une activité en lien avec l'hôtellerie restauration.

Entreprises d'accueil

- Hôtel – restaurant.
- Entreprise de restauration collective.
- Chambre d'hôtes.
- Gîte de France.
- Village vacances.
- Office de tourisme.
- Agence de voyage.
- Agence d'événementiel.
- Traiteur – organisateur de mariage...

Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : être titulaire d'un titre/diplôme équivalent à un Bac+2 issus d'une formation en commerce, tourisme, ou hôtellerie-restauration.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme **Code RNCP**
26X31023 34976

Niveau de sortie

Titre/Diplôme reconnu par l'Etat de Niveau 6 (cadre européen des certifications), équivalent à un Bac+3, soit 180 crédits ECTS.

Durée de la formation

490 heures (sur 1 an).
Départ en septembre.

Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne : 1 semaine en UFA, 3 semaines en entreprise.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



UFA Robin Vienne

1 cours Brillier - BP 329
38204 VIENNE Cedex
04 74 53 01 21
ufa@institution-robin.fr
www.institution-robin.com

Contenu de formation

Modules animés par des professionnels autour de 3 piliers :

Blocs de compétences
<p>Pilier 1 : Chef d'entreprise</p> <p><i>Ce module prépare l'apprenant au management d'une équipe, à la gestion des ressources, aux questions en lien avec le droit dans le secteur de l'hôtellerie restauration.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Management d'équipe - Gestion de crise - Communication managériale et interpersonnelle - Anglais professionnel - GRH / Gestion des planning / Recrutement - RSE et nouvelles pratiques de la cuisine dans le cadre du développement durable - Marketing opérationnel et stratégique - Outils de gestion : Achat / Logistique / Supply Chain / Gestion des stocks - Veille stratégique - Gestion de l'expérience client : CRM - Droit du travail & relations sociales - Gestion des risques - Gestion financière / Contrôle de gestion
<p>Pilier 2 : Valorisation territoires, production locale et produits</p> <p><i>Ce module aborde les notions de préparation et réalisation de produits, de logistique, de circuits courts, d'éco-responsabilité, de connaissance du territoire. Il ne s'agit pas de cours de cuisine, mais bien de connaître l'environnement dans lequel le futur manager sera amené à travailler.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance et préparation des produits - Pratique des arts culinaires & des arts de la table - Régime alimentaire et diététique - Cuisine équitable et circuits courts - Sommellerie et oenotourisme - Sécurité alimentaire / Sécurité sanitaire - Valorisation des produits & circuits courts - Connaissance produit : différenciations verticales et horizontales - Labels - Restauration HCR & Typologies de restauration
<p>Pilier 3 : Créativité et innovation</p> <p><i>Ce module initie les apprenants aux outils et concepts créatifs, d'innovation. Il aborde l'aspect digital et événementiel du métier. Il permet une grande mise en situation à travers la réalisation d'événements sur le territoire de Vienne Condrieu Agglomération.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestion de projet - Intégrer la démarche de Design Thinking - Concevoir une culture organisationnelle créative - Développer sa capacité à innover : l'hôtellerie de demain - Communication & Marketing Digital

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maitres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

- Les UE (Unités d'Enseignement) se compensent.
- Des épreuves ponctuelles dans certaines matières.
- 3 études de cas croisés entre les matières (3 heures chacune).
- 1 Rapport d'expérience professionnelle avec 1 mémoire écrit et 1 soutenance orale. Il faut avoir au moins 10/20 au rapport d'expérience professionnelle pour valider le diplôme.

Le diplôme ne peut être validé partiellement.

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références : Taux moyens du CFA régional

	2020	2019	2018
Taux de réussite globaux	90%	87,06%	83,99%
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...)	92%	96,69%	97,26%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	95%	91,89%	89,20%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	88%	82,24%	80,73%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	80%	60%	68,75%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	75%	-	-
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	44%	70%	82% (dont taux de poursuite d'étude)
Taux de poursuite d'étude	44%	18%	
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	Résultats enquête en cours	87%	88%

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Master d'unité opérationnelle.
- Master sur la création d'entreprise.
- Spécialisation en cuisine ou autres domaines.

Débouchés professionnels :

- Création ou reprise d'une entreprise de l'hôtellerie restauration.
- Manager d'un secteur restaurant ou hôtel.
- Directeur adjoint d'un hôtel ou d'un restaurant.
- Responsable de site dans la restauration collective.

Modalités financières

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 6 479 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge en partie par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale), et l'autre partie par l'employeur lui-même.

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (Augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous intégrez une Licence professionnelle (Bac+3) : la rémunération sera celle d'une 2^e année d'exécution du contrat.
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de décembre 2020 (sous réserve du nombre de places disponibles).

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut apprentissage et stagiaire de la formation continue Aktéap.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Ligne de bus à proximité : réseau de bus L'va et de Vienne Agglo.
- Parc à vélo.
- Transports scolaires : réseaux transière, car du Rhône.
- Gare TGV Ter à proximité : gare de Vienne à 5 minutes à pied.

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Locaux modernes axés sur la pédagogie de projets.
- Partenariat avec Thierry Marx.
- Participation à de nombreux événements du territoire pour mettre en pratique les apprentissages.
- Formateurs issus du monde professionnel.
- Travail par thématique de semaine en lien avec le diplôme.
- Nombreuses sorties d'application sur le territoire.

• Restauration

- Cafétéria
- Salle repas équipée d'un réfrigérateur et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

Matériel / Équipement

- Salle informatique, mise à disposition d'ordinateurs portables, wifi, cuisine pédagogique, restaurant d'application en brasserie d'application.
- Salle équipée de dispositif de visio conférence.



Coordonnées de l'UFA

UFA Robin Vienne

1 cours Brillier - BP 329
38204 VIENNE Cedex
La formation a lieu sur le Campus de
Vienne Sud : 1 quai Frédéric Mistral
04 74 53 01 21
ufa@institution-robin.fr
www.institution-robin.com

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026