

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...

Public concerné

Mixité des publics et des dispositifs de formation (contrat de professionnalisation, CPF de transition...) : salariés en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi de 26 ans et plus, inscrits à Pôle emploi ...

Prérequis

- **Niveau d'entrée** : Bac+2.
- **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 de professionnalisation et/ou d'une convention de formation ou à défaut Attestation d'engagement de l'employeur.
- Effectif par groupe (min /max) : 15 (en mixité avec des apprentis).

Formation continue

Code RNCP

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 12 mois
(de septembre 2021 à août 2022).

Personnalisation du parcours possible en fonction des compétences acquises et d'éventuelles situations de handicap.

Rythme de la formation

- 14 semaines en centre, 38 semaines en entreprise sur le rythme (moyen) de 1 semaine centre – 3 semaines entreprise.

Lieu de formation



Robin Vienne Campus de Vienne Centre

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

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.

Méthodes mobilisées

Pédagogie de l'alternance.

Le formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des apprenant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi des périodes d'application en milieu professionnel sont mis en place, en particulier le livret de suivi, dont l'utilisation est obligatoire.

Un suivi systématique de la période en entreprise est mené par les formateurs et un dialogue régulier est noué avec les tuteurs.

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

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

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Références*

	2019-2020
Taux de réussite global	100%
Satisfaction globale Apprenants (Enquête réalisée en fin de formation)	100%

* Taux moyens au niveau régional (tous statuts formation continue confondus).

Modalités financières

Eligibilité au CPF : oui

Prise en charge financière selon statut. Nous consulter.

Coût de la formation : 11€/h, soit 5390 € net de taxes.

Rémunération de l'apprenant en contrat de professionnalisation

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

Âge	Titulaire d'un titre ou diplôme professionnel de niveau 4 ou plus	Autre
Moins de 21 ans	65% du SMIC	55% du SMIC
21 à 25 ans	80% du SMIC	70% du SMIC
26 ans ou plus	100% du SMIC ou 85 % du salaire minimum conventionnel (le plus avantageux pour l'apprenant)	

Dates de la formation

Année de la formation	Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
1 ^{ère}	2021 - 2022	Septembre 2021	Fin août 2022

Les inscriptions sont ouvertes du 01/04/2021 au 31/08/2021 (sous réserve de places disponibles).

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Master de responsable 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.

Informations pratiques

• 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.

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Salle repas équipée d'un réfrigérateur et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

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.

• Matériel / Equipement

- 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.



Lieu de formation

Robin Vienne Campus de Vienne Centre

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

Organisme de formation :



4 rue de l'Oratoire
69300 Caluire et Cuire
04 72 10 94 08
cfc@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
N°SIRET : 503 049 215 00026
Déclaration d'activité
enregistrée sous le numéro
84 69 17362 69.
Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat.