

Titre : Assistant d'Exploitation spécialisation Restauration et Hébergement (AERH)

Durée et méthodes mobilisées : 6 mois de formation (672 heures théoriques et 266 heures stages en entreprise

Tarif : Financement par la région IDF (Aire 2) et financement transitions pro

Publics ciblés : Une expérience en hôtellerie ou restauration est souhaitée

Nombre de personnes min ou max: max de 8 à 18 personnes

Délais d'accès : Entre 1 et 4 mois selon le dispositif de financement

Lieux et adresses précises : Au centre FAC Hôtel 8 rue Lincoln 75008 Paris et stage en entreprise

Prochaine session de formation : 9 octobre 2024 au 22 avril 2025

Personne en situation d'handicap : Les personnes en situation d'handicap sont invitées à nous avvertir afin de mettre en œuvre Les adaptations nécessaires. Notre centre n'est pas accessible aux personnes en fauteuil roulant

Objectifs pédagogiques :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'hôtellerie, de la restauration, des loisirs et des activités de tourisme
- Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement
- Promouvoir une offre de service
- Effectuer un service en salle traditionnel
- Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier

Prérequis :

- Maîtrise du français écrit et oral
- Entretien de motivation
- Anglais niveau B2

Quels sont les débouchés après un CQP ?

Les CQP sont à visé professionnalisante, elles ne permettent donc pas de poursuite d'étude dans l'enseignement supérieur. Sachant que le CQP est un diplôme de niveau 4, niveau bac, il permet d'accéder à l'enseignement supérieur et intégrer un BTS, puis Licence et enfin Master.

Poursuivre ses études après un BTS MHR

Une fois ses deux années de BTS validées, il est possible de s'orienter vers une **formation complémentaire**. Les formations disponibles après l'obtention d'un BTS MHR servent non seulement à se perfectionner dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, mais également à se spécialiser dans un secteur précis.

Licence ou licence professionnelle

Après l'obtention d'un BTS MHR, l'étudiant peut **intégrer une licence universitaire**, généralement accessible directement en deuxième ou troisième année, grâce à ses connaissances de BTS. Les licences sont **plus théoriques que les licences professionnelles**, qui sont aussi des formations universitaires. Leur particularité est qu'elles sont bien plus professionnalisantes.

Les licences professionnelles peuvent se suivre dans une université ou plus fréquemment dans des Instituts Universitaires de Technologie (IUT).

Celles-ci permettent effectivement de se spécialiser dans un domaine très précis et de former les étudiants en alternance, en l'espace d'un an. En outre, suivre une licence pro permet de parfaire ses compétences et de préciser son projet professionnel.

Programme/déroulé pédagogique :

BLOC 1 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
BLOC 2 : Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
BLOC 4 : Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
BLOC 6 : Assurer la sécurité des personnes et des lieux
BLOC 7 : Organiser le travail et superviser l'équipe
BLOC 10 b : Contrôler la production ou prestation culinaire
Bloc de compétences 11 B : Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles du secteur
BLOC 13 : Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement
BLOC 15 b : Effectuer un service en salle traditionnel
BLOC 16 a : Promouvoir une offre de service
BLOC 16 b : Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier

Modalités de l'accompagnement humain :

Mise à disposition immédiate d'une assistance de la part du formateur

Modalité des méthodes pédagogiques :

Jeux de rôles, mises en situation, technologies appliquées, études de cas, supports pédagogiques remis au stagiaire, vidéo projecteur, ordinateur avec connexion internet, pratique sur plateau techniques

Les modalités d'évaluation continue en cours de formation :

Test écrit (QUIZZ/QCM) d'évaluation continue des connaissances

Les modalités d'évaluation finale réalisée par un jury :

Test oral mise en situation professionnel auprès d'un jury présentation de leur projet réalisé durant le stage

Test écrit final fournis de la part du certificateur

Test d'évaluation en anglais

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation ;

Questionnaire de satisfaction

Modalité d'accès en formation à l'issue de la certification d'un bloc :

L'ensemble des modules (11 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 4 (bac technique) d'assistant d'exploitation spécialisation restauration et hébergement.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules :

BLOC 1 :Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation = module 1

BLOC 2 :Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients = module 2

BLOC 4 :Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits = module 3

BLOC 6 :Assurer la sécurité des personnes et des lieux = module 4

BLOC 7 :Organiser le travail et superviser l'équipe = module 5

BLOC 10 b : Contrôler la production ou prestation culinaire = module 6

Bloc de compétences 11 B :Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles du secteur = module 7

BLOC 13 : Contribuer à gérer l'exploitation d'un établissement = module 8

BLOC 15 b : Effectuer un service en salle traditionnel = module 9

BLOC 16 a : Promouvoir une offre de service = module 10

BLOC 16 b : Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier = module 11

F.A.C. Hôtel

Formation Audit Conseil

A partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.

Modalité de passerelle :

Suite à cette formation, des passerelles sont possibles pour une poursuite d'étude sur un niveau de qualification supérieur ou transverse dans le secteur.