

## Responsable d'un centre de profit tourisme / hôtellerie / restauration

### Objectif

Acquérir les méthodes et outils pour devenir un Responsable de Centre de Profit Tourisme Hôtellerie Restauration qualifié et opérationnel capable de manager ses équipes, de commercialiser son établissement et d'assurer la gestion financière et la rentabilité de son exploitation

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

### • Clermont-Ferrand - Du 23/09/2019 au 17/09/2020

- 14 rue Jean Claret - Parc Technologique La Pardieu - 63000 Clermont-Ferrand
- [CCI Formation Puy de Dôme](#) -
- Contact : Madame Isabelle GARANDEAU DULIER ([Contacter](#))

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Contrat de professionnalisation	--	Ouvert
Entreprise	--	Ouvert

**Public :** Public sans emploi, Public en emploi

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire : [form'toit](#) ma formation. mon logement



# Programme

Organiser son établissement THR (Tourisme Hôtellerie Restauration) et le gérer administrativement et financièrement :

- 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

Manager son(es) équipe(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

Développer commercialement l'établissement THR :

- Analyser son marché THR
- Développer des partenariats THR
- Elaborer 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 commercial
- Définir une politique de fidélisation
- Gérer la relation client en anglais

Concevoir la stratégie et superviser les opérations de communications THR :

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

## Objectif Général

Certification

## Validation de la formation

[Responsable d'un centre de profit tourisme / hôtellerie / restauration](#)

Niveau de sortie : Niveau II : Licence ou Maîtrise

Responsable d'un centre de profit tourisme / hôtellerie / restauration

## Métiers préparés

[Directeur/trice d'hôtel](#)

[Directeur/trice de restaurant](#)

# Modalités pédagogiques

## Rythme de formation :

En discontinu

En alternance

**Modalité d'enseignement :** formation entièrement présentielle

# Durées et rythmes

**Durée en centre :** 518 h

**Durée en entreprise :** 245 h

**Durée totale :** 763 h

# Admission

## Niveau d'entrée :

niveau III (BTS, DUT)

## Recrutement :

Etre titulaire d'un BTS HR ou TOURISME ou justifier de 3 ans d'expérience dans le secteur

# Organisme responsable

## [CCI Formation Puy de Dôme](#)

14 rue Jean Claret

Parc Technologique La Pardieu

63000 Clermont-Ferrand

Tél : 04 73 44 72 20

Mail : [formation@puy-de-dome.cci.fr](mailto:formation@puy-de-dome.cci.fr)

Site web : <http://www.cciformation63.com>

Réf : 03\_1300187F  
Mise à jour : 10/12/2018

---