

## **Responsable d'un centre de profit tourisme / hôtellerie / restauration - Bloc 1 - Manager son(es) équipe(s) THR**

### **Objectif**

Acquérir les méthodes et outils pour maîtriser le Bloc 1 de la formation "Responsable d'un centre de profit tourisme / hôtellerie / restauration"

- [Dates & lieux \(0\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

Sessions en cours de programmation

### **Programme**

Recruter dans le respect de la réglementation :

- Déployer un processus de recrutement performant dans un établissement THR - Coordonner la stratégie de recrutement dans le respect des obligations légales - Optimiser les process de recrutement et appliquer les bonnes pratiques

Superviser l'organisation dans le respect de la réglementation :

- Piloter la planification de l'activité de l'établissement THR - Superviser l'organisation des plannings en fonction des tâches, des compétences et du contrat de chaque collaborateur - Faire le point sur le niveau de priorité et d'urgence des activités

Animer une équipe THR :

- Adapter son management aux personnalités de son équipe - Communiquer des directives et les exposer clairement - Trouver les leviers de motivation de ses collaborateurs - Responsabiliser ses collaborateurs par la délégation

Gérer les relations avec les IRP :

- Appréhender les représentants du personnel et les syndicats - Acquérir les connaissances juridiques - S'initier aux pratiques et comportements de la gestion sociale au quotidien - Acquérir les moyens permettant de jouer pleinement son rôle dans les relations sociales

Gérer les relations conflictuelles :

- Détecter et prévenir les tensions individuelles et collectives - Faire face à un conflit professionnel

Réaliser un entretien professionnel :

- Répondre à l'obligation légale de l'établissement THR tout en respectant son mode d'organisation - Préparer et mener des entretiens efficaces : évaluation annuelle/entretien professionnel

Optimiser les compétences de ses collaborateurs :

- Identifier les compétences individuelles et collectives de son équipe - Anticiper les besoins en compétences liés aux évolutions des métiers et à la stratégie de l'établissement THR - Construire et suivre un plan de développement des compétences individuelles et collectives

## Validation de la formation

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

Niveau de sortie : Niveau II : Licence ou Maîtrise

Validation partielle du titre Responsable d'un centre de profit tourisme / hôtellerie / restauration (Bloc 1)

## Métiers préparés

[Directeur/trice d'hôtel](#)

[Directeur/trice de restaurant](#)

## Modalités pédagogiques

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

## Durées et rythmes

**Durée en centre :** 105 h

**Durée totale :** 105 h

Certification en option: 3 jours heure(s)

## Admission

**Niveau d'entrée :**

information non communiquée

## Organisme responsable

[CCI Formation Puy de Dôme](#)

14 rue Jean Claret

Parc Technologique La Pardieu

63000 Clermont-Ferrand

Tél : 04 73 44 72 20

Fax : 04-73-44-72-21

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

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

Réf : 03\_1800512F

Mise à jour : 07/12/2018

---