

## "HOSPITALITY & MANAGEMENT" Devenir Manager de l'Hôtellerie

### ALTERNANCES PROPOSÉES

- Adjoint de direction
- Chef de réception
- Assistant du directeur F&B
- Réceptionniste polyvalent

### PROGRAMME

#### **PILOTER ET OPTIMISER LES SERVICES D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE**

Ce premier bloc de cours permet de piloter l'exploitation de la structure, c'est à dire l'ensemble des services opérationnels de l'hébergement et de la restauration. De la gestion du séjour des clients, au choix des fournisseurs ou encore de l'entretien de l'hôtel, les problématiques sont variées. Il s'agit de garantir la qualité, l'hygiène, l'environnement et la sécurité.

#### **MANAGER LE PERSONNEL D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE**

Il s'agit d'inspirer, de motiver et de donner la direction aux équipes. Les ressources humaines sont la boîte à outils que le manager doit utiliser. Cela consiste à adapter l'effectif à l'activité, à répartir l'effectif et les missions au regard de l'activité et à faire grandir les équipes tout en assurant le cadre légal et le dialogue social.

#### **COMMERCIALISER LES OFFRES D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE AVEC UNE DÉMARCHE MULTICANALE**

Commercialiser et promouvoir consiste à développer l'offre de service et la rendre visible pour les clients. Gérer la disponibilité et les tarifs sur les canaux online de distribution, démarcher et fidéliser les entreprises locales, assurer une veille marketing et animer commercialement l'établissement et les réseaux sociaux sont les compétences développées dans ce troisième bloc de cours.

#### **ASSURER LA GESTION OPÉRATIONNELLE D'EXPLOITATION ET PRÉVOIR LES INVESTISSEMENTS D'UN ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE**

Assurer le suivi quotidien des dépenses et des recettes, veiller à l'optimisation du PNL et mettre en œuvre des mesures correctives sont les leviers de rentabilité du manager. Mais également préparer les données comptables, participer à l'élaboration du budget et aider à identifier les priorités en termes d'investissement. Il s'agit d'être le garant des règles comptables et de contribuer à la rentabilité de l'établissement.





## LES + DE L'ÉCOLE

- Des campus « lifestyle » où il fait bon étudier
- La proximité et la bienveillance des équipes
- La force des partenariats professionnels
- L'accompagnement à la recherche d'une alternance
- Une pédagogie menée par des professionnels experts du secteur

## LES + DE LA FORMATION

- Séminaire « élégance relationnelle »
- Visites d'hôtels iconiques
- Masterclass « Hospitality » & « Revenue Management »
- Modules de formation à l'IA
- Conduite de projet durable avec des hôteliers

## LES DÉBOUCHÉS

- Directeur d'hôtel-restaurant
- Directeur de village de vacances
- Directeur d'hôtellerie de plein air
- Directeur de résidence de service pour sénior
- Gestionnaire de locations touristiques

## CONTACT

### ADMISSIONS PARIS

admissionsparis@viaticus.fr  
01 79 35 16 97

### ADMISSIONS LYON

admissionslyon@viaticus.fr  
06 29 10 06 83

## NOS CAMPUS

- **CAMPUS PARIS**  
7 rue Aumont Thiéville 75017 Paris
- **CAMPUS LYON**  
44 avenue Paul Krüger, 69100 Villeurbanne

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre besoin, merci de nous contacter.

version 1.5 17/01/2025



## 📅 1 session par an

Septembre 2025 à août 2026

## POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

### 3 MASTÈRES "HÔTELLERIE & TOURISME"

- spécialisation **Management**
- spécialisation **Sales & Marketing**
- spécialisation **Revenue Management**

## DURÉE & RYTHME

- **560** heures de cours
- **1 semaine** de cours | **3 semaines** en entreprise

## PRÉREQUIS

- **BAC +2** | Titre **niveau 5** validé
- **120** crédits ECTS
- Equivalence : **3 années** d'expérience professionnelle

## ADMISSION

- Entretien de motivation
- Tests d'admission dont **1 en anglais**

## MODALITÉS

- Contrat d'apprentissage
- Formation en initial possible

## TARIF ET FINANCEMENT

- **Alternance** : parcours de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'entreprise avec laquelle est signé le contrat d'alternance  
L'alternant n'a aucun frais à sa charge
- **Initial** : 7 000 euros

Titre certifié niveau 6, RNCP 35527 par décision de France Compétences en date du 25 mai 2021, délivré par le Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion.