



DIPLÔME PROFESSIONNEL ASSISTANT MANAGER LOISIRS HÉBERGEMENT RESTAURATION

- Niveau : 5
- Durée de la formation : 2 ans
- Heures de formation : 798 heures
- Rythme de la formation : 1 semaine à l'IFA et 3 semaines en entreprise
- Capacité d'accueil maximale : 25
- Taux de réussite : 75 %
- Code RNCP : 38039
- En partenariat avec : 
- Certificateur : CCI France 
- Date d'enregistrement de la certification : NC



APRÈS LA FORMATION

- Insertion professionnelle.



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Assistant(e) à la direction d'un restaurant, d'un hôtel, d'un hébergement de plein air, d'un centre de loisirs.
- Manager en restauration rapide.
- Chef(fe) de réception en hôtellerie.
- Exploitant(e) de chambres d'hôtes.
- Exploitant(e) de structure d'hébergement touristique.
- Gérant(e) de camping.
- Responsable de restauration.
- Responsable de bar-brasserie.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- L'assistant(e) manager en loisirs, hébergement et restauration peut être responsable d'une unité au sein d'un hôtel, d'un restaurant, d'un camping ou d'un parc de loisirs.
- Il gère sa propre unité comme un centre de profit.
- Il doit maîtriser les outils de promotion et de commercialisation dans un souci de rentabilité.
- Il doit maîtriser la relation client.

COMPÉTENCES VISÉES

- Gérer l'activité d'une unité de loisirs - hébergement - restauration.
- Gérer la relation client d'une unité de loisirs - hébergement - restauration, en veillant à la qualité des prestations.
- Animer une équipe au sein d'une unité de loisirs - hébergement - restauration.
- Collaborer au développement des actions de promotion de communication d'une unité de loisirs - hébergement - restauration.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements (liste non exhaustive) :

- Hygiène et sécurité alimentaire.
- Base de la comptabilité.
- Anglais.
- Droit commercial - Droit du travail.
- Prise en charge d'un client.
- Management d'une équipe.
- Promotion et communication digitale.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques :

Présentiel : Cours traditionnels, travaux dirigés, apprentissage en mode projet.

Distanciel : via Teams.

Méthodes d'évaluations :

Examen en contrôle continu et partiels en fin de formation.

Validation par bloc de compétences : oui

Équivalence / Passerelle :

Études de dossier et réponses individualisées.

COÛT DE LA FORMATION

- Estimé à 8280€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1^{er} équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.
- Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.
- «Aide unique aux employeurs» possible.

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- **Session** : une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.
- **Contrat** : apprentissage ou formation professionnelle.
- **Prérequis** :
 - Le candidat doit être titulaire d'un diplôme ou d'une certification professionnelle de niveau 4 minimum du secteur LHR.
 - Ou d'un diplôme de niveau 4 (hors secteur) + d'une expérience professionnelle au minimum de 6 mois dans le secteur LHR.
 - Ou 3 ans d'expérience professionnelle dans le secteur LHR.

Candidature & Délais d'accès :

Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

SITUATION DE HANDICAP

- **Admission** : pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.
- En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne B Agglobus.

CONTACT

Service Commercial

commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS

www.ifabourges.fr



Institut de Formation en Alternance

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES - Tél. : 02 48 23 53 73 - Mail : ifa@ifabourges.fr

www.ifabourges.fr

SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

