



L'IFOCOP est qualifié ISQ-OPQF pour la garantie d'un engagement de prestation de qualité.
N° 11 94 000 47 94 délivré par la Préfecture du Val de Marne. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

ADJOINT(E) DE DIRECTION HÔTELLERIE/RESTAURATION

UN MODÈLE DE FORMATION QUI VOUS MÈNE À L'EMPLOI



**+DE 70% DE NOS DIPLÔMÉS
RETROUVENT UN EMPLOI CHAQUE ANNÉE**

Source : Etude Emploi pour France Compétences



CERTIFICATION

Certification professionnelle de niveau 5 (bac+2)
Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 28/02/2020 sur décision de France Compétences

PRÉ-REQUIS

Bac ou diplôme / certification de niveau équivalent.
Formation accessible après une VAP (Validation des Acquis Professionnels). Expérience professionnelle souhaitée.

Pour consulter les pré-requis exhaustifs, RDV sur www.ifocop.fr

DURÉE

8 mois / 1 160 heures
560 heures de cours & 600 heures en entreprise
Ces durées peuvent varier en fonction de votre statut

PUBLIC

Demandeurs d'emploi
Salarié(e)s
Jeunes de moins de 26 ans
Personnes en situation de handicap
Personnes en reconversion professionnelle

ADMISSION

Sur dossier et entretien personnel approfondi

INDEMNISATION

Pendant la période de formation, vous êtes indemnisé selon les cas par Pôle Emploi, la Région, le FONGECIF (accès possible en CPF de transition – CDD pour les demandeurs d'emploi), un OPCO ou rémunéré par l'entreprise dans le cadre du CPF de transition, d'une Pro-A, du plan de développement des compétences ou du compte personnel de formation (CPF) mobilisé sur le temps de travail.

TARIF

Consulter notre site internet www.ifocop.fr

Descriptif métier

Rattaché au directeur, l'adjoint(e) de direction participe au pilotage quotidien de l'établissement.

Il(elle) manage les équipes tant sur l'aspect organisationnel qu'administratif et peut être amené, selon l'organisation de la structure, à recruter des collaborateurs. Il(elle) veille au respect des normes règlementaires du secteur et met en place des mesures de contrôle.

Sur le plan commercial, il(elle) met en œuvre le plan d'action, et grâce à sa maîtrise des coûts, définit et suit les indicateurs de performance afin d'optimiser le chiffres d'affaire. Enfin, il(elle) veille à la satisfaction client et met en place des actions de fidélisation. Il communique et pratique le reporting auprès de sa direction et il sait être force de proposition.

Cette fonction est un tremplin idéal pour une personne motivée qui désire évoluer rapidement vers un poste de direction.

Selon l'entreprise ou le secteur d'activité, les opportunités sont riches et variées en termes de métiers ou débouchés.

Code ROME correspondant au métier de Adjoint(e) de direction Hôtellerie/Restauration : **G1401**

Compétences acquises

- Recruter les candidats de l'analyse du besoin à l'intégration dans le poste
- Organiser les services, gérer les plannings et communiquer avec ses équipes et sa hiérarchie
- Compléter des documents relatifs à l'administration du personnel
- Mettre en place et contrôler l'application des normes par des mesures préventives et correctives
- Assurer une veille (comparative et concurrentielle)
- Participer à l'élaboration de supports de communication / Planifier les actions commerciales
- Définir et suivre les indicateurs de performance, élaborer des tableaux de suivi de l'activité/stocks et des reportings
- Gérer les litiges et les relances clients / Analyser des enquêtes de satisfaction clients, fidéliser sa clientèle

Modalités de certification

- Contrôle continu (mises en situations professionnelles, études de cas, projets...)
- Évaluation de la période d'application pratique en entreprise par le tuteur
- Élaboration d'un dossier de valorisation des compétences relatif à la période d'application pratique en entreprise

Modalités pédagogiques

Centrées sur le développement de compétences opérationnelles et dans un objectif d'emploi, les modalités pédagogiques s'appuient sur un dispositif présentiel. Ce dispositif en centre donne accès à une plateforme pédagogique en ligne permettant aux stagiaires de consulter des ressources complémentaires, d'être actifs sur un forum, d'être accompagnés durant la période d'application pratique en entreprise pour la réalisation de son dossier.

PROGRAMME

4 mois de cours

Manager une équipe dans l'hôtellerie/restauration

Objectif pédagogique : A l'issue, les candidats seront capables d'intégrer, former et encadrer les équipes

Compétences visées :

- Recruter les candidats de l'analyse du besoin à l'intégration dans le poste
- Organiser les services et la répartition des tâches
- Communiquer efficacement avec ses équipes en transversal et hiérarchique (réunions, entretiens)
- Compléter des documents relatifs à l'administration du personnel en respectant la législation
- Elaborer et gérer les plannings des équipes dans le respect du droit social applicable au secteur
- Suivre les procédures liées au disciplinaire et à la rupture de contrats

Garantir le respect des normes du secteur hôtellerie/restauration

Objectif pédagogique : Acquérir les compétences au contrôle des règles d'hygiène et de sécurité

Compétences visées :

- Appliquer les normes et règlements
- Mettre en place et contrôler l'application des normes par des mesures préventives et correctives

Elaborer et mettre en œuvre le plan d'action commercial

Objectif pédagogique : Acquérir les techniques nécessaires à l'élaboration d'une politique commerciale

Compétences visées :

- Mener des études comparatives des produits et des prestations proposées au sein de son établissement, et sur le marché
- Participer à l'élaboration de supports de communication / Définir les modalités de suivi
- Planifier les actions / Définir les indicateurs de performance

Suivre son activité commerciale d'un hôtel/restaurant

Objectif pédagogique : Assurer le suivi commercial et financier et fidéliser la clientèle.

Compétences visées :

- Calculer les différents indicateurs : coûts, charges, marges, les seuils, ratios...
- Réaliser des tableaux de suivi de l'activité/stocks et des reportings
- Mettre en place des processus et outils de suivi / Gérer les relances clients et les litiges
- Analyser des enquêtes de satisfaction clients / Fidéliser sa clientèle

4 mois de période pratique en entreprise

L'immersion en entreprise pendant 4 mois permet une réelle mise en œuvre des nouvelles compétences.

Elle contribue pour une grande part à la performance de l'IFOCOP en matière de retour à l'emploi.

Dossier de valorisation des compétences / Dossier professionnel

Chaque apprenant doit rédiger un dossier en lien avec sa période en entreprise et le remettre à l'Institut en fin de formation.

Il permet de décrire et valoriser sa capacité à mettre en œuvre, dans un contexte professionnel, ses compétences de façon coordonnée et de démontrer sa compréhension, maîtrise et réalisation des différentes activités.

Entreprise, mode d'emploi

Développer ses compétences

La recherche d'une entreprise pour cette période d'application pratique fait partie intégrante de toutes les formations métiers Ifocop, sous forme d'un module spécialisé déployé sur les 4 mois de cours. Les apprenants sont formés et accompagnés par nos responsables de formation et des formateurs dédiés, jusqu'à l'obtention d'une entreprise d'accueil.

Réussir sa mission en entreprise

Un programme de formation à distance, développé sur une plateforme pédagogique permet le suivi des apprenants IFOCOP, pendant toute la durée de leur période d'application pratique en entreprise.

Historique de la formation professionnelle
Qualopi
TRANSITIONS
des activités à réaliser sur la plateforme pédagogique
logiciels, vidéos, PowerPoint sonorisés, PDF.

CENTRES & SESSIONS

CERGY PONTOISE

Nathalie FLEURY
nfleury@ifocop.fr - 01 56 34 69 69
01/2022 à 09/2022

PARIS SUD – RUNGIS

Nathalie GOUIN
ngouin@ifocop.fr - 01 56 34 69 69
12/2021 à 08/2022

PARIS XIII

Cecile KENIG
paris13@ifocop.fr - 01 56 34 69 69
02/2022 à 11/2022

Nathalie Leroux
paris13@ifocop.fr - 01 56 34 69 69
06/2022 à 02/2023

VILLENEUVE-D'ASCQ

Mélanie Bricout
mbricout@ifocop.fr - 01 56 34 69 69
11/2021 à 08/2022



IFOCOP

5 rue du Caducée BP 368 - 94154 RUNGIS CEDEX
01 56 34 69 69 - information@ifocop.fr

Inscrivez-vous à une réunion
d'information sur www.ifocop.fr

CONTACT VAE

Service commercial
01 56 34 69 69 - vae@ifocop.fr
(uniquement le lundi, mardi et jeudi)