



Hôtelier (sfpme)

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme chef d'entreprise et certificat de gestion

Durée: 1 an

stage conseille

**Plus d'informations
: 0800 85 210 -
info@efp.be**

CONDITIONS D'ADMISSION

Est admise à la formation de Chef d'entreprise, la personne qui a satisfait à l'obligation scolaire (avoir 18 ans au 31/12 de l'année d'inscription) et qui répond à l'une des conditions ci-après:

- être porteur du Certificat de l'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS) provenant de l'enseignement général, technique ou artistique.
- avoir satisfait au test CESS organisé par le SFPME.

Les auditeurs qui ne sont pas porteurs du CESS peuvent toutefois être admis aux cours sous réserve de l'accord du Conseiller pédagogique du SFPME, s'ils sont titulaires du CESDD + 3 ans d'expérience OU d'un diplôme de la formation chef d'entreprise dans un métier connexe.

Les ressortissants étrangers hors Union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Formation en chef d'entreprise

Description

L'hôtelier est responsable de l'ensemble des départements d'un hôtel de petite ou moyenne taille. Il

peut en être le patron.

Il assure la gestion de la réception (accueil et information clientèle, planning des chambres et autres locaux, gestion main-courante,...) et veille à la bonne gestion de son entreprise (aspects comptables, financiers, commerciaux, administratifs, sociaux,...)

Débouchés

Au sein d'un hôtel quel que soit sa taille, maison d'hôtes

- Exercer le métier sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique
- Exercer le métier seul (sans supérieur hiérarchique, sans personne à superviser)
- Exercer le métier et être responsable de plusieurs personnes

Qualités

L'emploi/métier s'effectue en relation avec la clientèle.

L'emploi/métier impose une station debout fréquente.

Les horaires sont irréguliers. Ils peuvent s'effectuer en journée continue ou coupée, de jour ou de nuit.

La résistance au stress est indispensable.

Le port d'une tenue professionnelle propre à l'établissement peut être exigé.

Détails sur la formation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise.

Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 30 heures semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8heures semaine).

Organisation

Durée : 1 année.

Horaire : les cours sont organisés en journée et /ou en soirée

Début : septembre.

Date limite des inscriptions : 31/10

En complément des cours, il est fortement conseillé de conclure une convention de stage avec un patron-formateur, supervisée par un délégué à la tutelle qui est chargé de tous les aspects administratifs et qui veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil. Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Programme de cours :

Cours professionnels :

Anglais technique (32h)
Gestion appliquée (52h)
Gestion hôtelière (76h)
Législation hôtelière (32h)
Législation (48h)
Monographie (20h)
Néerlandais (32h)
Réception et accueil (32h)
Tourisme et marketing (32h)

A terme, je serai capable de... :

Assurer la gestion de la réception (accueil et information clientèle, planning des chambres et autres locaux, gestion main-courante,...)
Veiller à la bonne gestion de son entreprise (aspects comptables, financiers, commerciaux, administratifs, sociaux,...)