

L'Assistant(e) Manager Loisirs Hébergement Restauration

- Sera capable de gérer l'activité de son unité, de gérer la relation client, d'animer une équipe et de collaborer au développement des actions de promotion et de communication.

LA FORMATION

Objectifs de la formation

- Superviser et mettre en place des prestations dans le respect et les normes imposé par son établissement,
- Analyser l'activité afin d'atteindre ses objectifs, collaborer au développement des action de promotions,
- Réaliser les commandes fournisseurs et effectuer un reporting de l'activité à sa direction,
- Accueillir et informer le client, le conseiller de la manière la plus adapté,
- Gère les demandes, les réclamations et les résoudre

Prérequis

- Une certification de niveau 3 dans les filières Tourisme, Hôtellerie, Restauration et une expérience professionnelle de 6 mois dans le secteur en adéquation avec le projet professionnel et le parcours de certification visé
- Titulaire d'un diplôme de niveau 4 (ou Bac) du secteur LHR
- Titulaire d'un diplôme de niveau 4 (ou Bac) hors secteur, avec une expérience minimale de 6 mois dans le secteur du Tourisme, Hôtellerie, Restauration
- ou avoir 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur d'activité Tourisme, Hôtellerie, Restauration
- Satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement.

Organisation :

- En alternance (apprentissage ou professionnalisation)
- Pour les salariés ayant une expérience significative dans le domaine, le diplôme peut être obtenu par VAE.

Validation :

- Titre certifié inscrit au [RNCP n° 38039](#)
- Reconnu par l'état de niveau 5
- Enregistré le 20/09/2023
- Délivré par CCI France 18750002000073

Public

- Jeunes sous contrat d'apprentissage et de professionnalisation
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap.

Durée et date

- 2 ans (840 heures)
- De mi-novembre 2025 à juin 2027

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine par mois au CFA ou 2 jours/ 3 jours selon saisonnalité sur 24 mois

Tarif :

- 0 €** sous statut apprenti et alternant.
- Nous consulter** pour les autres statuts

Métiers visés

- Assistant(e) manager
- Assistant(e) de direction
- Adjoint(e) de direction
- Sous-directeur(trice)
- Chef(fe) de service (LHR, etc...)

LES INDICATEURS

Taux de réussite	Taux d'insertion professionnelle	Taux de poursuite d'études	Taux de rupture
(Chiffres 2022) NC	(Chiffres 2022) 88 %	(Chiffres 2022) NC	(Chiffres 2022) NC

LES MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Modalités** : Formation 100% en présentiel réalisée en alternance au CFA de la CCI du Pays d'Arles en entreprise.
- Délais** : Préinscription possible en continu. La signature du contrat d'apprentissage vaut inscription définitive. Des démarrages tardifs sont possibles. Nous consulter.

■ LE PROGRAMME

La certification proposée par le CFA est organisée en **quatre blocs de compétences capitalisables**.

- **Bloc A - Gérer l'activité d'une unité de Loisirs-Hébergement-Restauration**
 - Participer à la gestion des achats d'un établissement LHR, gérer les stocks d'un établissement LHR
 - Garantir la sécurité alimentaire
 - Prévenir les risques d'un établissement LHR
 - Se repérer dans les documents comptables de base
 - Mesurer la rentabilité d'une activité LHR
 - Calculer un prix de revient et prix de vente LHR
 - Renseigner et analyser un tableau de suivi d'activité LHR
- **Bloc B - Gérer la relation client d'une unité de Loisirs-Hébergement-Restauration**
 - Accueillir en langue étrangère
 - Accueillir le client dans son établissement LHR
 - Prendre en charge la relation clientèle tout au long de la prestation
 - Communiquer de façon adaptée dans son établissement LHR Réaliser des ventes dans le secteur LHR
 - Appliquer le droit commercial de l'acte de vente
 - Appliquer une démarche qualité dans un établissement LHR
 - Mesurer la satisfaction client
- **Bloc C - Animer une équipe au sein d'une unité de Loisirs-Hébergement-Restauration**
 - Appliquer le droit du travail dans un établissement LHR
 - Intégrer les styles de management dans le secteur LHR
 - Organiser son travail et celui de son équipe
 - Superviser une équipe LHR
 - Utiliser les outils du management
 - Participer à la constitution d'une équipe
 - Conduire un projet dans l'environnement LHR
- **Bloc D - Collaborer au développement des actions de promotion et de communication d'une unité en Loisirs-Hébergement-Restauration**
 - Positionner son établissement LHR sur son marché et segmenter son offre
 - Proposer une offre LHR et décliner sa stratégie de prix
 - Distribuer et communiquer l'offre de service en LHR
 - Élaborer un PAC pour un établissement LHR
 - Promouvoir l'offre de son établissement LHR
 - Gérer l'e-communication de son établissement LHR
 - Gérer l'e-réputation de son établissement LHR

■ LES MODALITES D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION

Modalités d'évaluation :

- **Contrôle continu** (30%) tout au long de la formation et **examen final** (70%) au bout des 24 mois
- La certification proposée par le CFA est organisée en **quatre blocs de compétences capitalisables**.

La certification peut être obtenue par bloc séparé ou dans son intégralité. En cas d'échec, le candidat a la possibilité de repasser une fois les blocs non validés dans la limite de la date de la dernière délivrance possible de la certification indiquée sur la fiche RNCP.

Validation :

- Titre certifié d'Assistant Manager Loisirs Hébergement restauration reconnu par l'état de niveau 5, enregistré au RNCP38039 le 20/09/2023 délivré par CCI France 18750002000073.
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38039/>

▪ LES MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES MOBILISES

- Notre enseignement est une combinaison de pédagogie active et collaborative : il se fait au travers de mises en situations et de défis.
- La formation se déroule en alternance au sein de la CCIPA dans une salle équipée d'un vidéo projecteur, d'un tableau blanc, d'une connexion Wi-Fi et de tablettes.
- Qualification de nos intervenants : Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou de qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs de la formation.

▪ LES + DE LA FORMATION

- La formation AMLHR ouvre la porte à des opportunités de carrière dans divers secteurs tels que les centres de vacances, l'hôtellerie, la gastronomie ainsi que dans les domaines du divertissement et de l'accueil.

▪ SUITE DE PARCOURS POSSIBLE

- La formation vise un accès direct à l'emploi mais il est possible de poursuivre vers des formations de niveau 6 compatibles.

▪ ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- L'ensemble de nos locaux est adapté aux personnes en situation de handicap.
- Un accompagnement spécifique est prévu avec notre référent handicap.

▪ LES CONTACTS

Coordinateur pédagogique : Thierry HALLER

Assistantes Administratives et commerciales : Cathy RICARD

Référentes Handicap : Solen LE GOISTRE

Médiateur de l'apprentissage : Patricia MORENO

Une formation :



Un réseau



Contact : cfa@arles.cci.fr – Tél. : 04.90.99.08.08 / 07 61 51 76 64



12/12/2025																																			
sept. 2025			oct. 2025			nov. 2025			déc. 2025			janv. 2026			févr. 2026			mars 2026			avr. 2026			mai 2026			juin 2026			juil. 2026			août 2026		
1	L		1	M		1	S		1	L		1	J		1	D		1	D		1	M	7	1	V		1	L	7	1	M	7	1	S	
2	M		2	J		2	D		2	M		2	V	7	2	L	7	2	L	7	2	J	7	2	S		2	M	7	2	J	7	2	D	
3	M		3	V		3	L		3	M		3	M		3	M	7	3	M	7	3	V	7	3	D		3	M	7	3	V	7	3	L	7
4	J		4	S		4	M		4	J		4	D		4	M	7	4	M	7	4	S		4	L	7	4	J	7	4	S		4	M	7
5	V		5	D		5	M		5	V		5	L	7	5	J	7	5	J	7	5	D		5	M	7	5	V	7	5	D		5	M	7
6	S		6	L		6	J		6	S		6	M	7	6	V	7	6	V	7	6	L		6	M	7	6	S		6	L	7	6	J	7
7	D		7	M		7	V		7	D		7	M	7	7	S		7	S		7	M	7	7	J	7	7	D		7	M	7	7	V	7
8	L		8	M		8	S		8	L		8	J	7	8	D		8	D		8	M	7	8	V		8	L	7	8	M	7	8	S	
9	M		9	J		9	D		9	M		9	V	7	9	L	7	9	L	7	9	J	7	9	S		9	M	7	9	J	7	9	D	
10	M		10	V		10	L		10	M		10	M		10	M	7	10	M	7	10	V	7	10	D		10	M	7	10	V	7	10	L	7
11	J		11	S		11	M		11	J		11	D		11	M	7	11	M	7	11	S		11	L	7	11	J	7	11	S		11	M	7
12	V		12	D		12	M		12	V		12	L	7	12	J	7	12	J	7	12	D		12	M	7	12	V	7	12	D		12	M	7
13	S		13	L		13	J		13	M		13	M	7	13	V	7	13	V	7	13	L	7	13	M	7	13	S		13	L	7	13	J	7
14	D		14	M		14	V		14	M		14	M	7	14	S		14	S		14	M	7	14	J		14	D		14	M		14	V	7
15	L		15	M		15	S		15	L	7	15	J	7	15	D		15	D		15	M	7	15	V	7	15	L	7	15	M	7	15	S	
16	M		16	J		16	D		16	M	7	16	V	7	16	L	7	16	L	7	16	J	7	16	S		16	M	7	16	J	7	16	D	
17	M		17	V		17	L		17	M	7	17	M		17	M	7	17	M	7	17	V	7	17	D		17	M	7	17	V	7	17	L	7
18	J		18	S		18	M		18	J	7	18	D		18	M	7	18	M	7	18	S		18	L	7	18	J	7	18	S		18	M	7
19	V		19	D		19	M		19	V	7	19	L	7	19	J	7	19	J	7	19	D		19	M	7	19	V	7	19	D		19	M	7
20	S		20	L		20	J		20	M	7	20	M	7	20	V	7	20	V	7	20	L	7	20	M	7	20	S		20	L	7	20	J	7
21	D		21	M		21	V		21	M	7	21	M	7	21	S		21	S		21	M	7	21	J	7	21	D		21	M	7	21	V	7
22	L		22	M		22	S		22	L	7	22	J	7	22	D		22	D		22	M	7	22	V	7	22	L	7	22	M	7	22	S	
23	M		23	J		23	D		23	M	7	23	M	7	23	L	7	23	L	7	23	J	7	23	S		23	M	7	23	J	7	23	D	
24	M		24	V		24	L		24	M	7	24	M		24	M	7	24	M	7	24	V	7	24	D		24	M	7	24	V	7	24	L	7
25	J		25	S		25	M		25	J		25	D		25	M	7	25	M	7	25	S		25	L	7	25	J	7	25	S		25	M	7
26	V		26	D		26	M		26	V	7	26	V		26	J	7	26	J	7	26	D		26	M	7	26	V	7	26	D		26	M	7
27	S		27	L		27	J		27	M	7	27	M	7	27	V	7	27	V	7	27	L	7	27	M	7	27	S		27	L	7	27	J	7
28	D		28	M		28	V		28	M	7	28	M	7	28	S		28	S		28	M	7	28	J	7	28	D		28	M	7	28	V	7
29	L		29	M		29	S		29	L	7	29	L	7	29	J	7	29	D		29	M	7	29	V	7	29	L	7	29	M	7	29	S	
30	M		30	J		30	D		30	M	7	30	M	7	30	V	7	30	L	7	30	J	7	30	S		30	M	7	30	J	7	30	D	
			31	V					31	M	7	31	M	7				31	M	7					D					31	V	7	31	L	7
OF ₁			OF ₁			OF ₁			OF ₁ 28			OF ₁ 70			OF ₁ 70			OF ₁ 70			OF ₁ 42			OF ₁ 42			OF ₁ 70			OF ₁ 28			OF ₁		
ENT			ENT			ENT			ENT 56			ENT 77			ENT 70			ENT 84			ENT 105			ENT 84			ENT 84			ENT 126			ENT 147		
																																			420 H
																																			833 H