



2024

Taux de réussite : 89,8 %

Taux d'insertion : 97 %

Notre

# BACHELOR MANAGEMENT HOTELLERIE-RESTAURATION



Code fiche : 38785 Certificateur : Chambre de Commerce et d'Industrie de la Dordogne Échéance : 27/03/2027 Référentiel : RNCP38785 Habilitation : Former et organiser l'évaluation

BAC +3

APPRENTISSAGE

TEMPS PLEIN



RNCP  
NIVEAU 6  
RECONNU PAR L'ÉTAT



- Titulaire d'un diplôme de Niveau 5 en hôtellerie-restauration ou dans le domaine du management, gestion, tourisme assorti de 4 mois minimum d'expérience professionnelle en hospitalité.

- Entretien de motivation



- 5 mois de formation sur le campus du 28/10/25 au 28/03/26

Alternance :

- Jusqu'à 3 mois avant le début de la formation

- Jusqu'à 7 mois après le début de la formation



- 570 heures



- Ajaccio



## Objectifs

La certification délivre le titre de Responsable de Service en Hôtellerie, Tourisme et Restauration. Elle est conçue pour reconnaître l'expertise des professionnels dédiés à la gestion efficace dans les secteurs de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration. Elle atteste d'un savoir-faire spécialisé dans trois domaines clés : la gestion opérationnelle, le management d'équipe et la stratégie commerciale.

### Conduire la performance d'une (des) unité(s) de profit

- Élaboration du budget annuel du service
- Suivi de la performance du service
- Optimisation du chiffre d'affaires du service

### Établir et mettre en œuvre les actions marketing du service

- Réalisation d'un diagnostic du marché de son secteur
- Élaboration et mise en œuvre d'un plan d'action marketing du service
- Contrôle du plan d'action marketing du service

### Garantir et développer une relation client omnicanale

- Garant de la satisfaction client
- Développe la relation client

### Manager une équipe

- Recrutement et intégration du ou des collaborateurs(s)
- Management opérationnel d'une équipe

### Piloter un projet

- Diagnostic de la faisabilité et viabilité du projet
- Planification du projet
- Pilotage du projet



## VALIDATION

- Validation des blocs de compétences et épreuves finales
- Diplôme reconnu par l'état (niveau 6) Responsable de service en hôtellerie, tourisme, restauration
- La certification proposée est organisée en blocs de compétences



## POURSUITE D'ÉTUDES

- MBA en management de l'hôtellerie-restauration
- Mastère Pro



## PROFIL DU CANDIDAT

- Motivation et appétence pour l'hôtellerie-restauration
- Aptitudes relationnelles
- Ouverture à l'international
- Esprit critique et créativité



## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Manager d'hôtel-restaurant
- Gestion de structure de loisirs ou d'hébergement touristique
- Management du service restauration
- Management d'établissement de restauration collective
- Assistance de direction d'hôtel-restaurant
- Manager événementiel