



SAINTE-ANNE

LYCÉE
HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE

POURSUIVRE SA SPÉCIALISATION
EN CONCILIANT FORMATION
ET EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE



En partenariat
avec l'école de Savignac

EN
APPRENTISSAGE



Devenir un responsable, expert dans la gestion d'un service ou d'une entreprise d'hôtellerie-restauration et de tourisme. Développer des savoirs-faire dans des domaines clés (gestion opérationnelle, management d'équipe et stratégie commerciale) tout en étant finement adapté aux particularités du secteur.

BACHELOR

RESPONSABLE DE SERVICE EN HOTELLERIE - RESTAURATION ET TOURISME



LES ATOUTS DE LA FORMATION

- ✓ Un réseau d'entreprises partenaires haut de gamme
- ✓ 1 semaine sur la thématique internationale
- ✓ Une certification reconnue en France et à l'international
- ✓ Partenariat avec l'école Savignac pour la poursuite d'études en MBA (bac +5)
- ✓ Pas de frais de scolarité et aides aux apprentis
- ✓ Pôle étudiant (locaux, règlement, restauration, BDE...)

490h / an
en centre de
formation

1
AN

LES ENSEIGNEMENTS EN CENTRE DE FORMATION

ENSEIGNEMENTS PAR MODULES (5 BLOCS)
À RAISON DE 35H PAR SEMAINE :

BLOC 1 :
Conduire la performance d'une unité de profit.

BLOC 2 :
Établir et mettre en oeuvre les actions marketing du service.

BLOC 3 :
Garantie et développement de la relation client.

BLOC 4 :
Manager une équipe.

BLOC 5 :
Piloter un projet .

ALTERNANCE

490 heures de formation sur 14 semaines

Rythme d'alternance :
1 semaine en centre / 2 semaines en entreprise.

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Semaine de l'entrepreneuriat (coaching par des experts, challenge, mise en situation).
- Parcours international (certification TOEIC)
- Développement des compétences managériales et stratégiques au sein de votre entreprise.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Le candidat doit posséder une formation bac+2 dans le domaine de l'hôtellerie-restauration ou du tourisme.
- Possibilité d'intégrer le Bachelor après 5 années d'expériences professionnelles (nous consulter).

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Épreuves ponctuelles, écrites et orales
- Contrôle en Cours de Formation (CCF)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Assistant ou Adjoint de direction
 - Chef de réception / Responsable de relation client
 - Gouvernant d'étage / Concierge
 - Responsable de restauration / Responsable de salle / Maître d'hôtel
 - Manager événementiel / Organisateur d'événementiel
- (Liste complète fiche RNCP 38785)

APTITUDES REQUISES

- Capacité à travailler en équipe
- Autonomie
- Esprit d'initiative
- Sens du relationnel et de la relation client
- Capacités d'organisation

ÉTABLISSEMENT MEMBRE

DU RÉSEAU
RENASUP PAYS
DE LA LOIRE

Dans le cadre
de la préparation
du CNRD

DES ASSOCIATIONS DE LYCÉES
HÔTELIERS :

ANEPHOT : Association Nationale des Ecoles
Privées d'Hôtellerie et de Tourisme

AFLYHT : Association Française des Lycées
d'Hôtellerie et de Tourisme

AEHT : Association Européenne des Ecoles
d'Hôtellerie et de Tourisme



SAINTE-ANNE

250 boulevard Laënnec - 44600 Saint-Nazaire

Tél. : 02 40 17 12 00

accueil2@lycee-sainte-anne.net

lyceesainteanne.fr

Retrouvez-nous
également sur



LYCÉE
DES MÉTIERS

