

→ HOTELLERIE-RESTAURATION

Alpes-Maritimes

Manager Hôtel Restaurant

ESCCOM

Contact : Christine DUGATS

Tel : 04.93.68.42.11

Courriel : seps.sarl@wanadoo.fr

→Durée : 455 h sur 12 mois

→Objectifs : Acquérir les compétences pour gérer une unité d'exploitation, fidéliser et développer une clientèle, animer et former une équipe. Le futur manager devra participer à la définition de la stratégie, appréhender l'ensemble des activités commerciales, participer à la gestion comptable et optimiser les résultats, recruter, utiliser les outils informatiques, et s'exprimer en anglais.

→Pré-requis : Minimum 23 ans, Niveau BAC à BAC+2, et bonnes bases en langue anglaise.

→Programme :

Marketing stratégique adapté à l'environnement de l'hôtellerie et de la restauration
Gestion
Techniques de communication
Dossier professionnel

→Lieu : Cannes/Nice/Grasse

→Dates : 1 session par an / juillet 09 à novembre 09

Personnel navigant de services

EFY

Contact : Clarens LAVEILLE

Tel : 04 93 48 23 38

Courriel : efy06@orange.fr

→Durée : 455 h sur 12 mois

→Objectifs : Accueillir et assister la clientèle à bord, en vue d'assurer leur sécurité, leur confort et leur agrément. Connaître et assister aux manœuvres. Assurer le service hôtellerie et restauration.

→Pré-requis : Aucun

→Programme :

Technologie du navire et environnement
Navigation (matelotage, aide aux manœuvres d'approche et de départ)
Météo - Sécurité STCW95
Service hôtellerie restauration
Anglais appliqué

→Lieu : Mandelieu

→Dates : de septembre à juillet 2009/2010