

ACCUEIL & ANIMATION TOURISTIQUE

L'objectif des études s'articule en 3 pôles de formation

Pôle 1

Maîtrise des outils de gestion, et de communication.
Apprendre à communiquer,
Maîtriser les outils de gestion,
Connaître l'entreprise et son environnement

Pôle 2 Spécialisation

Maîtriser la réglementation et les techniques du savoir faire du métier du tourisme et de l'hôtellerie dans l'esprit commercial.
Maîtriser l'environnement et les techniques d'exploitation attachées à l'exercice de la fonction.

Pôle 3

Expérience en Entreprise

(50% Cours de Formation)
Apprentissage sur le terrain assuré par l'École sur une durée de 16 mois à mi-temps.
L'application des techniques acquises à l'école en milieu réel, d'une part.
Un complément de la formation assurée par l'école.
Une expérience simultanée certifiée par les entreprises d'accueil.

50% ECOLE

Première Année

Unités de Formation

Métier & Formation
Caractéristiques des boissons
Techniques d'accueil et de communication
Gestion et Coordination des Activités hôtelières
Gestion des Approvisionnements
Gestion Comptable
Informatique
Gestion de l'hébergement
Gestion de la Restauration
Commercialisation de Produits et de Services
Français
Anglais
Espagnol / Allemand
Arabe

Unité de Formation

Caractéristique de la clientèle Touristique
Notion de qualité de Service
Technique d'accueil et de Communication
Gestion du personnel
Santé & Sécurité au Travail
Gestion Financière
Informatique
Législation du Travail
Français
Anglais
Espagnol / Allemand
Arabe

50% ENTREPRISE

Première Année

Stage en ½ journée

Découverte de l'entreprise
Applications des techniques d'entretien
Premiers rapports professionnels.
Gestion des difficultés de communication.
Exécutions des tâches confiées.
Rapport de stage.

Deuxième Année

Motivation choix du secteur d'activité
Prise en charge de missions précises
Développement des techniques de transformation du stage en recrutement
Elaboration d'un projet de fin d'étude
Soutenance du projet de fin d'étude.

Options de spécialisations par le stage

Gestion Hôtelière
Encadrement Restauration
Gestion Agence de Voyage