



“Apprendre
pour entreprendre”

Le slogan de la Faculté des Métiers exprime sa philosophie. Elle inaugure une nouvelle façon de concevoir l'apprentissage, largement ouverte sur le monde professionnel, soucieuse d'aborder les métiers sous toutes leurs facettes, tournée vers les nouvelles technologies et les nouvelles pratiques pédagogiques.

Implantée au cœur du campus de Ker Lann, où se côtoient des centres d'enseignement de haut niveau, la Faculté des Métiers rassemble, au sein d'un ensemble architectural contemporain, l'Institut de Formation à l'Artisanat (IFA) et le pôle formation de la CCI Rennes Bretagne préparant chaque année plus de 3500 jeunes à 65 métiers dans 15 secteurs d'activité différents.

R.C.S. LORIENT 431 446 905 - Photographie : E. Pain - BA1173 Février 2010

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

WWW **fac-metiers.fr**

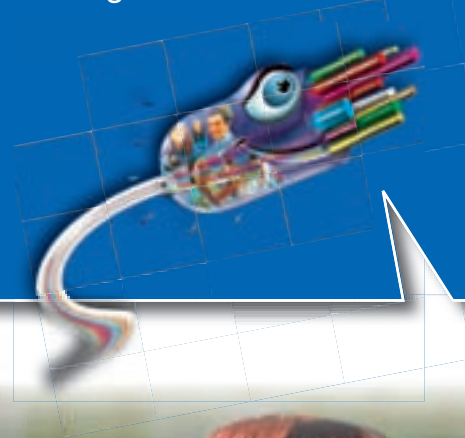
Les métiers auxquels prépare CCI formation Rennes Bretagne :

- | | |
|-------------------------------------|---|
| Cuisinier | Barman |
| Cuisinier de desserts de restaurant | Sommelier |
| Second de cuisine | Réceptionniste d'hôtel |
| Pizzaiolo | Employé d'étage |
| Serveur, employé de restaurant | Assistant d'exploitation option hébergement |
| Employé café-brasserie | Assistant d'exploitation option restaurant |
| Maître d'hôtel - chef de rang | |

Rennes / Bruz Faculté des Métiers • Campus de Ker Lann
Rue des Frères Montgolfier • BP 17201 • 35172 Bruz cedex
Tél. : **02 99 05 45 45** • Fax : **02 99 05 45 30** • Email : formation@fac-metiers.fr

**Les formations en contrat d'apprentissage sont financées
par le Conseil Régional de Bretagne**

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —



...devenir
**Assistant(e)
d'exploitation**

Apprendre pour entreprendre
WWW **fac-metiers.fr**



Être Assistant(e) d'exploitation

Aujourd'hui

Au quotidien

L'assistant d'exploitation travaille en étroite collaboration avec le directeur ou le responsable du service d'un établissement hôtelier ou de restauration.

C'est un technicien accompli qui maîtrise les différents métiers exercés dans son établissement et rend performantes toutes les prestations proposées. Il veille au bon fonctionnement de la production et au respect des procédures d'hygiène et de sécurité.

Il est tenu d'assurer la rentabilité de son entreprise et, pour cela, participe activement aux orientations commerciales, financières et techniques.

L'assistant d'exploitation est aussi un «manager». Son opérationnalité le rend d'ailleurs légitime dans ses fonctions d'encadrement, d'animation et de motivation d'équipe.

Il se montre exigeant sur la qualité de service pour le confort et le plaisir de son client.

Rémunération

À partir du SMIC hôtelier selon l'expérience et l'entreprise d'accueil

Modalités

- Parcours individualisé selon les compétences
- Alternance sous statut salarié :
Contrat de professionnalisation
- Formation continue : période de professionnalisation
- Validation des Acquis de l'Expérience
- Congé Individuel de Formation

Conditions d'admission

- Entretien de sélection
- Recrutement par l'entreprise



Une expérience
Bénédicte J.

C'est un métier passionnant car on rencontre beaucoup de gens avec lesquels on a des contacts enrichissants. Ils viennent de toutes

les régions du monde et m'apportent énormément. Tous différents, les clients ont toujours de nouvelles exigences. Et la plus grande des récompenses est lorsqu'ils me remercient pour notre attention à leur égard. L'assistant d'exploitation est capable d'intervenir sur différents postes en cas de coups durs. Il doit être polyvalent. C'est indispensable d'avoir le souci du détail qui fera la différence vis à vis du client.

Parler l'anglais est indispensable, comprendre plusieurs langues étrangères, un réel atout. La qualité du service repose aussi sur la capacité d'écoute et d'encadrement de son personnel et cette dimension du métier est passionnante. Nous sommes également associés à la politique commerciale de l'entreprise car à chaque instant il faut avoir le souci de la rentabilité de son exploitation

Les filières et diplômes

Votre situation	Niveau BAC général à niveau BAC + 2 Niveau Bac professionnel ou expérience professionnelle significative Maîtrise de l'anglais
Diplôme préparé	Certificat de Qualification Professionnelle délivré par la Commission Nationale Paritaire de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière (CNPE/IH)*
Au programme	Enseignement professionnel <ul style="list-style-type: none">. Connaissance du secteur professionnel. Accueil, réception, vente. Communication. Langue étrangère (anglais) (possibilité d'une seconde langue en auto-formation). Gestion hôtelière/Gestion restauration (découverte d'un logiciel hôtelier). Comptabilité – Gestion d'entreprise. Gestion prévisionnelle. Gestion administrative (traitement de textes, tableurs, internet...). Droit hôtelier (législation hôtelière et droit du travail). Marketing. Géographie touristique. Hygiène et sécurité (HACCP) petite et moyenne maintenance. Action Des partenaires professionnels en activité interviennent sur certains modules
Où s'exerce le métier ?	Etablissements indépendants ou de chaînes
Évolution dans le métier	Chef de réception, responsable hébergement, responsable restauration, service commercial

*Diplôme reconnu par la branche professionnelle.