

Assistant manager loisirs hébergement restauration

RNCP38039 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	334p
Formacode(s)	42766, 42627
Code(s) ROME	G1801, G1703, G1401, G1403
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	20/09/2023
Date d'échéance	20/09/2028

Certificateur(s)

CCI FRANCE · SIRET : 18750002000073

Partenaires habilités

18 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 17 à former et organiser l'évaluation et 1 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASSOCIATION DU CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DES CHAMBRES DE METIERS ET ARTISANAT ET CHAMBRE DE COMMERCE INDUSTRIEL CHER	30804972500036	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION GESTIONNAIRE DU CFA INTERPROFESSIONNEL D'EURE-ET-LOIR	30791852400017	Former et organiser l'évaluation
CCI TERRITORIALE ALPES DE HTE PROVENCE	18040001200019	Former et organiser l'évaluation
CCIT OUEST NORMANDIE	13002172800014	Former et organiser l'évaluation
CFA CCI LE MANS	18720092800054	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE COMMERCE INDUSTRIE DU PAYS ARLES	18130003900011	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE COMMERCE INDUSTRIE MAINE LOIRE	13000460900017	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE COMMERCE ET D INDUSTRIE AURILLAC ET CANTAL	18150001800039	Former
CHAMBRE DE COMMERCE ET D INDUSTRIE DE HAUTE LOIRE	13001313900014	Former et organiser l'évaluation
ECOLE SUPERIEURE DE MANAGEMENT DES LANDES	53379925000014	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 18 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp38039-assistant-manager-loisirs-hebergement-restauration/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'assistant manager en loisirs, hébergement et restauration peut être responsable d'une unité au sein d'un hôtel, d'un restaurant ou dans le cadre d'un centre d'activités et de plein air, tel un camping ou un parc de loisirs. Chaque service ou département d'un établissement de ce secteur fonctionne comme une unité à la fois indépendante tout en étant complémentaire des autres, afin d'optimiser le fonctionnement de l'ensemble. Il

gère sa propre unité comme un centre de profit tout en étant solidaire des autres services avec lesquels il collabore de façon étroite, tous les services contribuant à soutenir l'image et la réputation de l'établissement.

Dans un établissement de petite taille, il peut être amené à seconder le responsable de celui-ci.

ACTIVITÉS VISÉES

Gestion opérationnelle de l'activité d'une unité de loisirs-hébergement-restauration (LHR)

Contrôle de la réalisation des prestations dans le respect des normes, standards et procédures HSE

Gestion de la mise à disposition des moyens matériels et services nécessaires au fonctionnement de l'établissement LHR et à la délivrance de ses prestations

Suivi de l'activité de l'établissement LHR sur le plan financier

Analyse de l'activité de l'établissement LHR et de l'atteinte des objectifs au moyen d'outils de gestion digitalisés

Report de l'activité de l'établissement LHR auprès de la direction et proposition des actions correctrices ou d'amélioration

Gestion de la relation client d'une unité de loisirs-hébergement-restauration (LHR) en veillant à la qualité des prestations

Organisation et réalisation de l'accueil et de l'information des clients de l'établissement LHR

Gestion des demandes particulières, des réclamations et de tout type de situation en relation avec les clients de l'établissement LHR

Application des dispositions particulières d'accueil des clients de l'établissement LHR en situation de handicap

Animation d'une équipe au sein d'une unité de loisirs-hébergement-restauration (LHR)

Planification du travail de l'équipe de l'unité LHR, tenant compte des besoins liés à son activité et à sa saisonnalité

Encadrement de l'équipe de l'unité LHR par un mode de management favorisant l'implication et la cohésion

Collaboration au recrutement, à l'intégration et la formation des collaborateurs de l'unité LHR

Collaboration au développement des actions de promotion et de communication d'une unité de loisirs-hébergement-restauration

Exercice d'une fonction de veille du secteur et analyse des enquêtes satisfaction client de l'établissement LHR

Participation à la création de nouvelles offres commerciales de l'établissement LHR

Mise en œuvre des actions de promotion et de développement commercial de l'établissement LHR

Participation au développement du réseau de partenaires commerciaux et institutionnels de l'établissement LHR

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Veiller à l'application des consignes et directives concernant les normes d'hygiène, de sécurité et environnementales, en tenant compte des obligations réglementaires et des standards propres à l'établissement LHR, afin d'assurer la sécurité des biens, des clients et du personnel et de contribuer à la maîtrise de son empreinte environnementale

Réaliser l'inventaire des stocks des produits nécessaires au fonctionnement de l'unité LHR et à la délivrance de ses prestations, en respectant les procédures, les contrôles internes et l'échéancier prévu, afin d'éviter toute rupture ou surstockage

Assurer le renouvellement des produits et la fourniture des services nécessaires au fonctionnement de l'établissement LHR et à la délivrance de ses prestations, en opérant les commandes auprès des fournisseurs et prestataires et en vérifiant le respect de leurs engagements contractuels, afin de garantir leur disponibilité en quantité et qualité suffisantes

Contrôler les opérations de paiement réalisées par les clients de l'établissement LHR sur les différents canaux proposés (pré-paiement et paiement en ligne ; règlement in situ...), afin de permettre le suivi, la relance et la clôture des encaissements

Participer à la gestion du budget de fonctionnement de l'établissement LHR, en suivant l'état des recettes et des dépenses engagées, afin de contribuer à son bon équilibre, conformément aux projections de sa direction

Renseigner les différents tableaux de bord de suivi de l'activité de l'établissement LHR, au sein d'un ERP ou de tout autre solution digitale dédiée, en veillant à l'exactitude et la complétude des informations portées, afin de permettre un examen factuel de ses différents ratios d'activité

Evaluer la rentabilité de l'activité de l'établissement LHR et, le cas échéant, de ses différentes unités et des prestations associées, en analysant les résultats obtenus et restitués par des tableaux de bord, afin de vérifier l'atteinte des objectifs fixés

Participer à la définition des ajustements et actions correctrices à mettre en œuvre au sein de son unité ou pour la reconduction d'une prestation, en assurant un reporting auprès de sa direction, afin de contribuer à l'optimisation de l'activité de l'établissement LHR et de ses résultats

Organiser l'accueil et le suivi des clients de l'établissement LHR, en français et en anglais, sur les canaux physiques et digitaux aux différentes étapes de leurs parcours, depuis le premier contact jusqu'à leur départ de l'établissement, afin de contribuer à la réussite de leur expérience

Assurer le traitement des demandes exprimées par les clients de l'établissement LHR en amont de leur venue, en tenant compte des standards qualité et limites de ses prestations, afin de leur fournir une prestation personnalisée adaptée à leurs besoins, en français et en anglais

Communiquer de façon adaptée en français et en anglais avec les clients de l'établissement LHR, en veillant à établir des relations conviviales tout en restant professionnelles et en cohérence avec la politique de l'établissement, afin de contribuer à leur satisfaction et d'engager leur fidélisation

Proposer, en français et en anglais, des prestations additionnelles et respectant le droit commercial aux clients de l'établissement LHR, en tenant compte de leurs profils et de leurs besoins et souhaits exprimés, afin de réaliser des ventes supplémentaires

Conseiller les clients de l'établissement LHR, en français et en anglais, en leur apportant toute information utile sur les prestations pouvant leur être offertes au sein de la structure ou au niveau de sa zone géographique d'implantation, afin d'optimiser leur expérience au regard

de leur typologie et de leurs caractéristiques culturelles

Traiter tout type de situation avec les clients de l'établissement LHR, notamment en cas de réclamation et de mécontentement, en adaptant au mieux son comportement et en se positionnant en tant que facilitateur, afin de parvenir à une résolution amiable et satisfaisant les deux partis en présence

Assurer l'accessibilité et l'utilisation en toute autonomie des prestations de l'établissement LHR aux clients en situation de handicap, en veillant à la mise en œuvre des dispositions et mesures particulières leur étant destinées, afin de garantir le respect des engagements de l'établissement conformément à la réglementation

Gérer le planning des collaborateurs d'une unité de loisirs-hébergement-restauration, en conciliant respect de la législation du travail, de la convention collective et des accords de branche, avec les impératifs liés à l'activité de l'établissement, afin d'assurer la continuité de service tout en préservant la qualité de vie au travail du personnel

Organiser le travail à produire par les membres de l'équipe de l'unité LHR, en tenant compte des besoins générés par les activités et événements planifiés, afin d'assurer sa bonne mise en œuvre en coordination avec les autres services de l'établissement

Répartir les tâches à effectuer par les différents collaborateurs de l'unité LHR, en précisant les consignes à suivre et en trouvant des solutions permettant de pallier les absences éventuelles de membres du personnel, afin d'assurer la continuité de service

Mettre en œuvre un mode de management tenant compte des caractéristiques et besoins particuliers de ses collaborateurs, en veillant à favoriser l'implication et la motivation de son équipe tout en respectant les normes et le fonctionnement de l'établissement, afin de contribuer à la qualité et l'efficacité du travail collectif

Gérer les différents types de situation pouvant survenir au sein de l'équipe, en assurant une fonction de médiation et en effectuant régulièrement des briefs et des débriefings, afin de trouver des solutions adaptées et respectant les intérêts de chacun

Mettre en place les dispositions et aménagements prévus à destination des collaborateurs en situation de handicap, afin de garantir leur contribution aux travaux du collectif conformément à la politique RH de l'établissement LHR

Recruter des collaborateurs en concertation avec la direction de l'établissement LHR, en établissant le profil du poste à tenir et en participant aux entretiens d'embauche, afin de contribuer à la satisfaction des besoins liés à son activité

Former les nouveaux salariés de l'unité LHR à leur poste de travail, dans le respect des règles et procédures propres à l'établissement et à sa charte qualité, afin de favoriser leur intégration au sein du service et d'optimiser le fonctionnement de celui-ci

Identifier les prestations porteuses d'originalité proposées par les concurrents de l'établissement LHR, en analysant les caractéristiques de l'offre sur le plan du contenu, du tarif et de la présentation, afin de déterminer leur possibilité d'adaptation et de prise en compte pour sa structure.

Repérer les besoins non couverts par les prestations de l'établissement LHR selon les segmentations de clients concernés, en tenant compte de son e-réputation et des résultats des enquêtes de satisfaction clients, afin de

collaborer à la définition des améliorations à apporter aux prestations délivrées.

Proposer les nouvelles offres commerciales éphémères ou pérennes à mettre en œuvre selon les segments clients ciblés, en veillant au respect de la réglementation commerciale et aux standards de l'établissement LHR, afin de contribuer à l'enrichissement de ses prestations et à leur alignement avec les besoins clients.

Collaborer à la définition des actions de promotion et de communication à privilégier sur les canaux physiques et numériques à son niveau de responsabilité, en tenant compte de l'analyse du résultat des activités de son service, des évolutions du secteur et des attentes clients, afin de contribuer à l'atteinte des cibles clients de l'établissement LHR.

Décliner les actions de promotion et de communication à mettre en œuvre sur les canaux physiques et numériques, en veillant à leur cohérence avec le projet de développement de l'établissement et sa stratégie de communication, afin de contribuer à son développement commercial.

Identifier les acteurs et partenaires professionnels et institutionnels avec lesquels travailler, afin de commercialiser son offre dans le cadre de la stratégie de développement de l'établissement LHR.

Gérer les relations avec les acteurs implantés sur sa zone, en participant à des manifestations professionnelles, afin de disposer de relais locaux dans la diffusion et la commercialisation de l'offre de l'établissement LHR.

Blocs de compétences

RNCP38039BC01 — Gérer l'activité d'une unité de loisirs-hébergement-restauration sur le plan opérationnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Veiller à l'application des consignes et directives concernant les normes d'hygiène, de sécurité et environnementales, en tenant compte des obligations réglementaires et des standards propres à l'établissement LHR, afin d'assurer la sécurité des biens, des clients et du personnel et de contribuer à la maîtrise de son empreinte environnementale

Réaliser l'inventaire des stocks des produits nécessaires au fonctionnement de l'unité LHR et à la délivrance de ses prestations, en respectant les procédures, les contrôles internes et l'échéancier prévu, afin d'éviter toute rupture ou surstockage

Assurer le renouvellement des produits et la fourniture des services nécessaires au fonctionnement de l'établissement LHR et à la délivrance de ses prestations, en opérant les commandes auprès des fournisseurs et prestataires et en vérifiant le respect de leurs engagements contractuels, afin de garantir leur disponibilité en quantité et qualité suffisantes

Contrôler les opérations de paiement réalisées par les clients de l'établissement LHR sur les différents canaux proposés (pré-paiement et paiement en ligne ; règlement in situ...), afin de permettre le suivi, la relance et la clôture des encaissements

Participer à la gestion du budget de fonctionnement de l'établissement LHR, en suivant l'état des recettes et des dépenses engagées, afin de contribuer à son bon équilibre, conformément aux projections de sa direction

Renseigner les différents tableaux de bord de suivi de l'activité de l'établissement LHR, au sein d'un ERP ou de toute autre solution digitale dédiée, en veillant à l'exactitude et la complétude des informations portées, afin de permettre un examen factuel de ses différents ratios d'activité

Evaluer la rentabilité de l'activité de l'établissement LHR et, le cas échéant, de ses différentes unités et des prestations associées, en analysant les résultats obtenus et restitués par des tableaux de bord, afin de vérifier l'atteinte des objectifs fixés

Participer à la définition des ajustements et actions correctrices à mettre en œuvre au sein de son unité ou pour la reconduction d'une prestation, en assurant un reporting auprès de sa direction, afin de contribuer à l'optimisation de l'activité de l'établissement LHR et de ses résultats

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Cas pratique - Présentation écrite - Travail individuel

Pour les primo-apprenants : s'ajoute une évaluation professionnelle

Pour les salariés : possibilité de réaliser un portefeuille de preuves en relation avec le bloc 3 à 6 mois après le parcours formatif et une immersion professionnelle de cette durée, en lieu et place des évaluations de bloc

RNCP38039BC02 — Gérer la relation client d'une unité de loisirs-hébergement-restauration dans le respect de ses standards qualité

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser l'accueil et le suivi des clients de l'établissement LHR, en français et en anglais, sur les canaux physiques et digitaux aux différentes étapes de leurs parcours, depuis le premier contact jusqu'à leur départ de l'établissement, afin de contribuer à la réussite de leur expérience

Assurer le traitement des demandes exprimées par les clients de l'établissement LHR en amont de leur venue, en tenant compte des standards qualité et limites de ses prestations, afin de leur fournir une prestation personnalisée adaptée à leurs besoins, en français et en anglais

Communiquer de façon adaptée en français et en anglais avec les clients de l'établissement LHR, en veillant à établir des relations conviviales tout en restant professionnelles et en cohérence avec la politique de l'établissement, afin de contribuer à leur satisfaction et d'engager leur fidélisation

Proposer, en français et en anglais, des prestations additionnelles et respectant le droit commercial aux clients de l'établissement LHR, en tenant compte de leurs profils et de leurs besoins et souhaits exprimés, afin de réaliser des ventes supplémentaires

Conseiller les clients de l'établissement LHR, en français et en anglais, en leur apportant toute information utile sur les prestations pouvant leur être offertes au sein de la structure ou au niveau de sa zone géographique d'implantation, afin d'optimiser leur expérience au regard de leur typologie et de leurs caractéristiques culturelles

Traiter tout type de situation avec les clients de l'établissement LHR, notamment en cas de réclamation et de mécontentement, en adaptant au mieux son comportement et en se positionnant en tant que facilitateur, afin de parvenir à une résolution amiable et satisfaisant les deux partis en présence

Assurer l'accessibilité et l'utilisation en toute autonomie des prestations de l'établissement LHR aux clients en situation de handicap, en veillant à la mise en œuvre des dispositions et mesures particulières leur étant destinées, afin de garantir le respect des engagements de l'établissement conformément à la réglementation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Jeu de rôle - Présentation orale - Travail individuel

Cas pratique - Présentation écrite - Travail individuel

Pour les primo-apprenants : s'ajoute une évaluation professionnelle

Pour les salariés : possibilité de réaliser un portefeuille de preuves en relation avec le bloc 3 à 6 mois après le parcours formatif et une immersion professionnelle de cette durée, en lieu et place des évaluations de bloc

RNCP38039BC03 — Animer une équipe au sein d'une unité de loisirs-hébergement-restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer le planning des collaborateurs d'une unité de loisirs-hébergement-restauration, en conciliant respect de la législation du travail, de la convention collective et des accords de branche, avec les impératifs liés à l'activité de l'établissement, afin d'assurer la continuité de service tout en préservant la qualité de vie au travail du personnel

Organiser le travail à produire par les membres de l'équipe de l'unité LHR, en tenant compte des besoins générés par les activités et événements planifiés, afin d'assurer sa bonne mise en œuvre en coordination avec les autres services de l'établissement

Répartir les tâches à effectuer par les différents collaborateurs de l'unité LHR, en précisant les consignes à suivre et en trouvant des solutions permettant de pallier les absences éventuelles de membres du personnel, afin d'assurer la continuité de service

Mettre en œuvre un mode de management tenant compte des caractéristiques et besoins particuliers de ses collaborateurs, en veillant à favoriser l'implication et la motivation de son équipe tout en respectant les normes et le fonctionnement de l'établissement, afin de contribuer à la qualité et l'efficacité du travail collectif

Gérer les différents types de situation pouvant survenir au sein de l'équipe, en assurant une fonction de médiation et en effectuant régulièrement des briefs et des débriefings, afin de trouver des solutions adaptées et respectant les intérêts de chacun

Mettre en place les dispositions et aménagements prévus à destination des collaborateurs en situation de handicap, afin de garantir leur contribution aux travaux du collectif conformément à la politique RH de l'établissement LHR

Recruter des collaborateurs en concertation avec la direction de l'établissement LHR, en établissant le profil du poste à tenir et en participant aux entretiens d'embauche, afin de contribuer à la satisfaction des besoins liés à son activité

Former les nouveaux salariés de l'unité LHR à leur poste de travail, dans le respect des règles et procédures propres

à l'établissement et à sa charte qualité, afin de favoriser leur intégration au sein du service et d'optimiser le fonctionnement de celui-ci

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Cas pratique - Présentation écrite - Travail individuel

Jeu de rôle - Présentation orale - Travail individuel

Cas pratique - Présentation écrite - Travail individuel

Pour les primo-apprenants : s'ajoute une évaluation professionnelle

Pour les salariés : possibilité de réaliser un portefeuille de preuves en relation avec le bloc 3 à 6 mois après le parcours formatif et une immersion professionnelle de cette durée, en lieu et place des évaluations de bloc

RNCP38039BC04 — Collaborer au développement des actions de promotion et de communication d'une unité de loisirs-hébergement-restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Identifier les prestations porteuses d'originalité proposées par les concurrents de l'établissement LHR, en analysant les caractéristiques de l'offre sur le plan du contenu, du tarif et de la présentation, afin de déterminer leur possibilité d'adaptation et de prise en compte pour sa structure.

Repérer les besoins non couverts par les prestations de l'établissement LHR selon les segmentations de clients concernés, en tenant compte de son e-réputation et des résultats des enquêtes de satisfaction clients, afin de collaborer à la définition des améliorations à apporter aux prestations délivrées.

Proposer les nouvelles offres commerciales éphémères ou pérennes à mettre en œuvre selon les segments clients ciblés, en veillant au respect de la réglementation commerciale et aux standards de l'établissement LHR, afin de contribuer à l'enrichissement de ses prestations et à leur alignement avec les besoins clients.

Collaborer à la définition des actions de promotion et de communication à privilégier sur les canaux physiques et numériques à son niveau de responsabilité, en tenant compte de l'analyse du résultat des activités de son service, des évolutions du secteur et des attentes clients, afin de contribuer à l'atteinte des cibles clients de l'établissement LHR.

Décliner les actions de promotion et de communication à mettre en œuvre sur les canaux physiques et numériques, en veillant à leur cohérence avec le projet de développement de l'établissement et sa stratégie de communication, afin de contribuer à son développement commercial.

Identifier les acteurs et partenaires professionnels et institutionnels avec lesquels travailler, afin de commercialiser son offre dans le cadre de la stratégie de développement de l'établissement LHR.

Gérer les relations avec les acteurs implantés sur sa zone, en participant à des manifestations professionnelles, afin de disposer de relais locaux dans la diffusion et la commercialisation de l'offre de l'établissement LHR.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Cas pratique - Présentation écrite - Travail individuel

Pour les primo-apprenants : s'ajoute une évaluation professionnelle

Pour les salariés : possibilité de réaliser un portefeuille de preuves en relation avec le bloc 3 à 6 mois après le parcours formatif et une immersion professionnelle de cette durée, en lieu et place des évaluations de bloc

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Hôtels et hôtels-restaurants rassemblant les établissements d'hébergement, les résidences hôtelières, les appart-hôtels mettent à disposition des chambres ou des suites pour des séjours de durée variable, sur une base journalière généralement, avec un service des lits et de nettoyage quotidien

Restauration traditionnelle qui regroupe un éventail de diverses formes de restauration commerciale : restaurants traditionnels, restauration de chaîne, brasserie, restauration à thème

Hôtellerie de plein air

Résidences seniors ou intergénérationnelles

gérées par des structures privées, commerciales ou associatives

Secteur du bien-être

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Adjoint du directeur en hôtellerie-restauration - Assistant du directeur en hôtellerie-restauration

Assistant à la direction d'un restaurant - Assistant manager en restauration - Manager en restauration rapide -

Manager en terminal de cuisson - Responsable de restauration - Responsable de bar-brasserie - Exploitant de bar-brasserie
 Assistant à la direction d'un hébergement de plein air - Assistant à la direction d'un hébergement de centre de loisir - Exploitant de camping - Exploitant de chambre d'hôtes - Exploitant de gîte rural - Exploitant de structure d'hébergement touristique - Gérant de camping
 Responsable d'hébergement hôtelier - Assistant à la direction d'un établissement hôtelier - Assistant de réception en établissement hôtelier - Chef de réception en hôtellerie - Responsable de réception hôtelière - Night audit - Night auditor

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 728 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie · tension 4/5 (Élevée) S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	155 185
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	67 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X60 — Employés de l'hôtellerie S2X61 — Serveurs de cafés restaurants S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Être titulaire d'une certification de niveau 3 des filières loisirs, hébergement, restauration, une expérience professionnelle de 6 mois dans le secteur et selon adéquation du projet de reconversion professionnelle au regard du parcours et de la certification ciblée ;
 ou être titulaire d'une certification de niveau 4 (ou baccalauréat) du secteur loisirs, hôtellerie, restauration, et satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement ;
 ou être titulaire d'une certification de niveau 4 (ou baccalauréat) hors secteur et une expérience minimum de 6 mois dans le secteur loisirs, hébergement, restauration et satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement ;
 ou avoir 3 années d'expérience professionnelle dans le secteur d'activité Loisirs-hébergement-restauration et satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury est composé de 4 membres :

1 président (personnalité qualifiée du monde économique)

2 professionnels qualifiés du secteur d'activité
1 représentant de la chambre de commerce et d'industrie / établissement concerné

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 342 €
Selon la branche	3 302 € – 8 342 €
Prise en charge	Branches concernées
8 342 €	Valeur par défaut · 209 branches
3 302 €	CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEFP Agences de voyages et tourisme
8 000 €	CPNE de l'immobilier
5 561 €	CPNEFP de l'industrie cimentière

Base légale

Date de décision	20/09/2023
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	20/09/2028
Date de dernière délivrance possible	20/09/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	44	1	88 %	—
2021	63	1	85 %	76 %
2020	50	0	90 %	47 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP34928

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP34928

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.negoventis.cci.fr/formation/assistante-manager-loisirs-hebergement-restauration>

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38039/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	2
Régions couvertes	2
Prix indicatif	8 842 € – 11 480 €
Durée	143 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	16
Organismes gestionnaires (CFA)	11
Organismes formateurs	15
Régions couvertes	7
Départements couverts	15
Organismes certifiés Qualiopi	15
Sessions	de 09/2025 à 07/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	1
Taux d'achèvement	100 %
Période	05/2024 – 06/2024

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	1 575 €
Coût moyen par dossier	1 575 €
Durée moyenne	105 h
Période	03/2024
France compétences	78 %
Reste à charge titulaire	22 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.