



accélérateur de talents

# Plan de Formation en Management d'Entreprise

hôtellerie, restauration & tourisme

[www.bhlconsulting.fr](http://www.bhlconsulting.fr)

3 rue du Marché Couvert  
56 000 Vannes  
T. 33 (0)2 97 47 58 24  
P. 33 (0)6 72 92 22 39  
courriel : [bhl@bhl-consulting.fr](mailto:bhl@bhl-consulting.fr)

# Synthèse du programme de formation

## Cours 1 :

### Politique des **ressources humaines**

1. Méthodes de travail
2. Introduction au Management
3. Critères de recrutement
4. Gestion des hommes
5. Pyramide des rémunérations
6. Cycles de travail
7. Annualisation / saisonnalisation
8. Modulation du temps de travail
9. Choix du système de formation continue
10. Définition du plan de formation
11. Affichage et documents contrôlés par l'inspecteur du travail

## Cours 2 :

### Politique des **marketing & communication**

1. Comment développer l'activité de son entreprise
2. Promotion, investigation
3. Gestion des relations clientèle
4. Définition des stratégies
5. Interaction continue avec le client
6. Gestion du YIELD MANAGEMENT

### **informatique**

7. Intégration interne et externe
8. Concevoir un site web
9. L'internet via le téléviseur
10. L'intranet / les réservations
11. L'interactivité
12. Les nouvelles technologies au service du service
13. Pour quoi la technologie ?
14. Property management system

## Cours 3 :

### Politique **financière**

1. Le plan comptable de l'industrie hôtelière
2. Gestion financière
3. Politique des achats
4. Politique des ventes
5. Gestion des stocks
6. Utilisation des matières premières
7. Contrôle de gestion / comptabilité analytique
8. Gestion des salaires
9. Gestion prévisionnelle

## Cours 4 :

### Politique **d'exploitation**

1. De l'idée d'entreprendre à la décision d'investir
2. Financement des investissements
3. Planification et organisation de l'entreprise
4. Politique d'entreprise : instrument principal de direction
5. Procédures et tâches de la direction
6. Le tourisme et ses implications
7. Aspects légaux : cotisations, assurances, impôts
8. Les normes de classement hôtelier
9. Les franchises

### **technique**

10. Registre de sécurité
11. Les économies d'énergie
12. Les équipements

### **développement**

13. Quel environnement demain ?
14. Quelle hôtellerie demain ?
15. Quelle restauration demain ?
16. Que mangerons-nous demain ?