



CSM
Campus Sud des Métiers

Groupe
CCI NICE
CÔTE D'AZUR

ADJOINT DIRECTEUR TECHNIQUE D'HÔTEL

TITRE PROFESSIONNEL
« RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT
TOURISTIQUE »
NIVEAU 6

Découvre la Formation



En partenariat avec



Rémunération

De 27% à 100%
du SMIC.

Financement de la formation

Pris en charge par
l'entreprise et/ou l'OPCO
dans le cadre d'un contrat
d'apprentissage ou de
professionnalisation.

Public

Tout public.

Prérequis

Être titulaire d'un bac+2
(électricité, électro-mécanique,
climatisation) – anglais niveau
A2 minimum.

Durée et date

700 heures sur 16 mois,
en alternance au sein d'un
établissement hôtelier.
Démarrage novembre
2023.

Inscription

Après inscription sur
campussuddesmetiers.com sur
dossier de candidature, journée
de positionnement, tests et
entretiens.

LE MÉTIER

La gestion technique du patrimoine des hôtels est devenue essentielle à la fois pour des raisons commerciales et pour des raisons patrimoniales.

La fonction maintenance/sécurité doit être assurée 24h/24 et tout au long de l'année et des chantiers structurels doivent régulièrement être menés (rénovation, création de nouvelles activités ou produits, changement de classification...).

Les missions principales de l'adjoint directeur technique s'articulent autour :

- De l'animation de l'équipe interne de techniciens, en particulier en l'absence du directeur technique
- De la planification et de la réalisation des activités préventives ou curatives
- De la participation à la gestion économique du poste de maintenance.

LES OBJECTIFS

- Économiques : veiller à la bonne utilisation du temps de travail des équipes
- Commerciaux : participer à la mise à disposition des clients d'équipements et d'installations
- Organisationnels : appliquer les règles de sécurité, les process entreprises
- Managériaux : assurer le soutien et/ou l'animation des équipes internes
- Patrimoniaux : contribuer au maintien du patrimoine en état et en conformité

LA FORMATION

La formation d'adjoint directeur technique d'un établissement hôtelier se déroule en alternance, au sein d'un hôtel ou d'un établissement touristique. Elle est co-construite en partenariat avec Le Club des Dirigeants, 4 étoiles, 5 étoiles et Palaces et ses membres, garantissant un ancrage fort dans le monde de l'Hospitality.

Notre démarche privilégie une pédagogie active et un suivi individualisé incitant l'apprenant à être acteur de sa formation. Elle prend en compte le rapport à l'apprentissage et au savoir de tous et s'appuie sur l'expérience, les acquis antérieurs de chacun.

En fonction, des objectifs pédagogiques, des besoins des apprenants et de leur profil, nous proposons d'alterner les situations d'apprentissage par :

- La réalisation d'activités complexes basées sur des situations problèmes
- Des apports théoriques en lien avec les retours des activités réalisées en centre et en entreprise
- L'observation des pratiques et des mises en situation professionnelle
- La réalisation d'un projet

LES AVANTAGES

- Une forte employabilité
- Une formation en alternance dans un établissement de renom
- Des interventions réalisées par des professionnels du métier

LE PROGRAMME

MODULE 1 : Organiser et optimiser les différents services et coordonner la maintenance et les travaux :

- réception et hébergement
- restauration et bar
- animation et ancrage territorial

MODULE 2 : Organiser et optimiser le service entretien maintenance et travaux

- technologie du bâtiment : techniques et méthodes de construction dans les bâtiments neufs ou en rénovation TCE
- cadre réglementaire et contractuel d'un projet TCE
- analyse d'un dossier de rénovation ou de construction et choix des entreprises
- aspect environnemental de la construction
- sécurité et hygiène sur les chantiers

- organisation du service technique et maintenance
- organisation et suivi d'un chantier

MODULE 3 : Manager une équipe

- recruter des équipes
- assurer la gestion administrative des ressources humaines
- sécurité et hygiène sur les chantiers

MODULE 4 : Commercialiser les offres avec une démarche multicanale

- développer et optimiser la commercialisation des offres
- promouvoir un établissement touristique

MODULE 5 : Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements

- gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité
- prévoir les investissements et leur financement

Communiquer en anglais professionnel

LES DÉBOUCHÉS

- Adjoint directeur technique
- Responsable de maintenance
- Directeur de maintenance

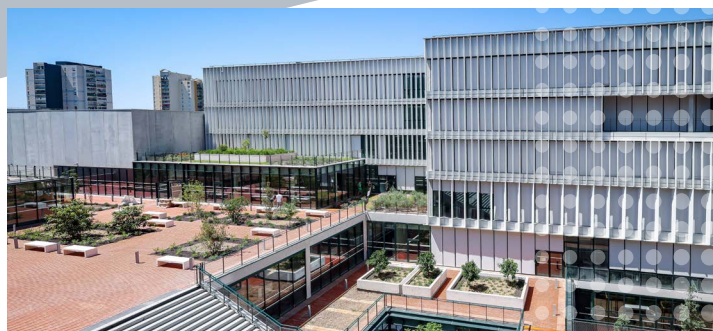
LES POURSUITES

- Directeur d'établissement touristique

L'ÉVALUATION

• Évaluation en cours de formation
Ces évaluations peuvent prendre différentes formes en fonction des objectifs : fiche d'analyse du travail, exercices d'entraînement, mises en situation, présentations de projet...

- Double certification
Titre Professionnel de niveau 6 : présentation d'un projet auprès d'un jury de professionnels, entretien autour du dossier professionnel.
Labellisation « Club des Dirigeants » : délivrée à l'issue de la soutenance d'un projet devant un jury composé de professionnels de la maintenance et des travaux dans des établissements hôteliers.



LES + DU CAMPUS

- ✈️ Mobilité internationale
- 🏠 Possibilité de logement sur le Campus
- 🍷 Cafétéria et Food Truck
- 🏟️ 1000 m2 d'espaces sportifs
- 🚌 Transports de proximité (bus / tramway / vélos / parking relais Ligne d'Azur ...)
- 🛒 Commerces de proximité
- 📱 Application mobile

LE CENTRE DE FORMATION

L'ICS (Institut du Commerce et des Services) est une école située au cœur du Campus Sud des Métiers. Place incontournable de l'apprentissage sur la Côte d'Azur accueillant près de 2 000 apprentis, du CAP au diplôme d'ingénieur. Le CSM est un établissement nouvelle génération au service des jeunes, des entreprises, des salariés et des demandeurs d'emploi soutenu par un réseau de 1 500 entreprises partenaires.

ICS
Institut du Commerce
et des Services

CSM
Campus Sud des Métiers



icsrecrutement@cote-azur.cci.fr
04 92 29 48 21

Campus Sud des Métiers
Institut du Commerce et des Services
13 avenue Simone Veil, 06200 Nice

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
• Actions de formation
• Bilans de compétences
• Actions de formation par apprentissage
• Actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience