



GENESIS
Inspirez l'avenir

PRESENTATION
**CATALOGUE
DE FORMATION**





www.genesis-formations.fr
contact@genesis-formations.fr

+33 7 66 58 49 98



A PROPOS DE GENESIS

Chez GENESIS, nous sommes dédiés à l'excellence pédagogique dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Collaborant étroitement avec des écoles de formation, nous prenons en charge l'élaboration des programmes éducatifs ainsi que le recrutement et la gestion des professeurs. Notre mission est de former des professionnels hautement qualifiés, prêts à relever les défis.

NOS OBJECTIFS

Former des professionnels compétents et polyvalents:

Nous visons à préparer nos étudiants à occuper des postes tels que directeur d'hôtel, adjoint, réceptionniste polyvalent et serveur...

Adapter la formation aux besoins du marché : Nos programmes sont conçus pour répondre aux exigences actuelles et futures de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration.

Promouvoir l'excellence académique et professionnelle :

Nous nous engageons à offrir une formation de haute qualité, favorisant la réussite et l'épanouissement de chaque étudiant.

NOTRE APPROCHE

Développement du Programme :

Analyse des besoins de l'industrie hôtelière:

Nous concevons des programmes éducatifs qui répondent aux exigences actuelles et futures de l'hôtellerie et de la restauration.

Actualisation continue : Nos programmes sont régulièrement mis à jour pour intégrer les dernières tendances et innovations du secteur.

Méthodes Pédagogiques :

Approche Interactive: Nous privilégions des méthodes d'enseignement dynamiques qui favorisent l'engagement et l'apprentissage actif des étudiants.

Formation Pratique: Une grande part de nos programmes est dédiée aux ateliers pratiques, permettant aux étudiants d'appliquer directement leurs connaissances théoriques.

Sélection et Formation des Professeurs :

Analyse des besoins de l'industrie hôtelière:

Nous sélectionnons des professionnels ayant une solide expérience pratique et une passion pour l'enseignement.

Actualisation continue : Nos enseignants bénéficient de formations régulières pour garantir l'excellence pédagogique.



POURQUOI NOUS CHOISIR

Expertise sectorielle : Une connaissance approfondie des besoins et des défis de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration.

Expérience éprouvée : Plus de 15 ans d'expérience dans la formation et le développement des compétences.

Engagement pour la qualité : Une pédagogie axée sur l'excellence, l'innovation et la réussite des étudiants.

ÉLABORATION DE PROGRAMMES ÉDUCATIFS SUR MESURE

- Création de curriculums adaptés aux besoins spécifiques des écoles et des étudiants.
- Intégration de modules de formation continue pour les professionnels en poste

RECRUTEMENT ET GESTION DES PROFESSEURS

- Sélection des meilleurs enseignants en fonction de leur expertise et de leur expérience.
- Gestion administrative et pédagogique des équipes enseignantes.

SUIVI ET ÉVALUATION DES ÉTUDIANTS

- Mise en place de systèmes de suivi individualisé pour chaque étudiant.
- Évaluations régulières pour mesurer les progrès et ajuster les parcours de formation





LICENCE PROFESSIONNELLE EN GESTION DE L'HOTELLERIE

PARCOURS DIRECTEUR/TRICE D'ETABLISSEMENT TOURISTIQUE

PARCOURS DIRECTEUR/TRICE D'ETABLISSEMENT TOURISTIQUE

Le directeur d'établissement touristique est responsable de la gestion globale de l'établissement, qu'il s'agisse d'un hôtel, d'un complexe de vacances, ou d'une résidence touristique.

Il supervise les opérations quotidiennes, gère le budget, analyse les performances financières, et met en place des stratégies pour maximiser les revenus.

Il développe et exécute des plans marketing pour attirer et fidéliser la clientèle.



01 MODULE: INTRODUCTION À L'HÔTELLERIE

Partie 1 : Présentation de l'industrie hôtelière

Partie 2 : Structures et organisations hôtelières

02 MODULE; GESTION DES OPÉRATIONS HÔTELIÈRES

Partie 1 : Gestion de la réception

Partie 2 : Gestion des chambres et housekeeping

Partie 3 : Gestion de la restauration et des services

03 MODULE: MARKETING HÔTELIER

Partie 1 : Principes de base du marketing hôtelier

Partie 2 : Stratégies de marketing digital

Partie 3 : Gestion de la réputation en ligne

04 MODULE: GESTION FINANCIÈRE ET COMPTABLE

Partie 1 : Principes de comptabilité hôtelier

Partie 2 : Budgétisation et contrôle des coûts

Partie 3 : Gestion des revenus

05 MODULE: GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

Partie 1 : Recrutement et formation du personnel

Partie 2 : Gestion des performances et motivation

Partie 3 : Droit du travail et relations sociales



06 MODULE: GESTION DE PROJETS HÔTELIERS

Partie 1: Planification et gestion de projets

Partie 2 : Lancement et gestion de nouveaux services

07 MODULE: STRATÉGIES DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Partie 1 : Introduction au développement durable

Partie 2 : Mise en œuvre de pratiques durables

08 MODULE: TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION

Partie 1 : Systèmes de gestion hôtelière (PMS)

Partie 2 : Innovations technologiques en hôtellerie

09 MODULE: GESTION DES RISQUES ET SÉCURITÉ

Partie 1 : Identification et évaluation des risques

Partie 2 : Planification de la sécurité

10 MODULE: PROJETS PRATIQUES

Projet de fin d'études



Piloter et Optimiser les Services : Gérer et améliorer les différents services d'un établissement touristique en suivant une démarche qualité rigoureuse.

Manager le Personnel : Encadrer et diriger les équipes d'un établissement touristique, en développant leurs compétences et en favorisant une atmosphère de travail productive et positive.

Commercialiser les Offres : Promouvoir et vendre les produits et services de l'établissement touristique à travers une approche multi-canal, intégrant les techniques de marketing digital et traditionnel.

Assurer la Gestion Opérationnelle et Prévoir les Investissements : Superviser les opérations quotidiennes de l'exploitation et planifier les investissements nécessaires pour le développement et la maintenance de l'établissement touristique.

METIERS VISES

- Directeur d'Auberge de Jeunesse
- Directeur de Camping et de Loisirs en Plein Air
- Directeur de Club de Vacances / Resort
- Directeur de Parc Résidentiel de Vacances
- Directeur de Résidence Touristique
- Directeur de Village de Vacances
- Directeur d'Hôtel / Hôtel-Restaurant
- Responsable d'Établissement d'Hébergement Touristique

TITRE

Titre professionnel de niveau 6 (licence) de responsable d'établissement touristique.

Rome : G1401, G1402, G1403

Forma.Code : 42627, 42766

Rythme : 1 Semaine école – 3 semaines entreprise Durée: 12 mois



CONTRAT EN ALTERNANCE



GESTION DE L'HOTELLERIE

PARCOURS – RECEPTIONNISTE POLYVALENT

PARCOURS – RECEPTIONNISTE POLYVALENT

Le réceptionniste d'hôtel est le premier point de contact pour les clients. Il gère les arrivées et les départs, enregistre les informations des clients, et leur attribue les chambres.

Il répond aux questions des clients, fournit des informations sur les services de l'hôtel et les attractions locales, et traite les demandes spéciales.

Enfin, il collabore avec les autres départements de l'hôtel pour garantir une expérience client harmonieuse et mémorable.

01 Module: Introduction au Métier de Réceptionniste

Partie 1 : Présentation du métier:

Partie 2 : Déontologie et éthique professionnelle

02 Module: Communication et Accueil

Partie 1 : Techniques de communication

Partie 2 : Accueil des clients

03 Module: Gestion des Réservations et Check-in/Check-out

Partie 1 : Systèmes de gestion hôtelière (PMS)

Partie 2 : Processus de check-in et check-out

04 Module: Service Client et Gestion des Plaintes

Partie 1 : Service à la clientèle

Partie 2 : Gestion des plaintes et des conflits

05 Module: Connaissance de l'Hôtel et de la Destination

Partie 1 : Information sur l'hôtel

Partie 2 : Connaissance de la destination

06 Module: Sécurité et Hygiène

Partie 1: Sécurité au travail

Partie 2 : Hygiène et propreté



07 Module: Compétences Informatiques et Administratives

Partie 1: Outils informatiques

Partie 2: Tâches administratives

08 Module: Ventes et Marketing

Partie 1: Techniques de vente

Partie 2: Marketing de l'hôtel

09 Module: Langues Étrangères

Partie 1: Anglais pour réceptionnistes

Partie 2: Autres langues

COMPETENCES VISEES

- Assurer les opérations relatives au séjour des clients
- Clôturer les activités et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier

Titre:

RNCP38870 - Niveau BAC Pro en hôtellerie

Rome : G1703

FormaCode : 14523

Rythme : 1 Semaine école/ 3 semaines entreprise Durée: 12 mois



CONTRAT EN ALTERNANCE



GESTION DE L'HOTELLERIE

PARCOURS – SERVEUR EN RESTAURATION

PARCOURS – SERVEUR EN RESTAURATION

Le serveur en restauration assure le service aux clients dans les restaurants, cafés ou établissements similaires. Il s'assure que les clients disposent de tout ce dont ils ont besoin, répond à leurs questions sur les plats et les boissons, et peut faire des recommandations.

Il est également responsable de la propreté de la table et de son environnement. À la fin du repas, il présente l'addition, encaisse les paiements et s'assure que les clients sont satisfaits de leur expérience.

Un bon serveur combine efficacité, courtoisie et attention aux détails pour garantir un service client de qualité.

01 MODULE: INTRODUCTION À L'HÔTELLERIE

Partie 1 : Introduction au Métier

Partie 2 : Mise en Place de la Salle

Partie 3: Communication avec les Clients

Partie 4: Sécurité et Hygiène

02 MODULE: TECHNIQUES DE SERVICE

Partie 1 : Service des Boissons

Partie 2 : Différents Types de Service

Partie 3: Service des Plats

Partie 4: Gestion des Réclamations

03 MODULE: CONNAISSANCES COMPLEMENTAIRES

Partie 1 : Connaissance des Produits

Partie 2 : Avancé en Œnologie

Partie 3: Gestion du Service

Partie 4: SPratique et Simulation

04 MODULE: PERFECTIONNEMENT ET EVALUATION

Partie 1 : Techniques de Service Avancées

Partie 2 : Stratégies de Fidélisation

Partie 3: Préparation à l'Évaluation

Partie 4: Évaluation Finale et Certification



COMPETENCES VISEES

Réaliser les travaux préalables au service en restauration

Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

Réaliser le service en restauration

TITRE

RNCP34422

Rome : G1703

FormaCode : 14523

Rythme : 1 Semaine école/ 3 semaines entreprise Durée: 12 mois

