



ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

Bachelor Thierry Marx®

- + Accès à BAC+2
- + Apprentissage
- + Certification enregistrée au RNCP niveau 6

En partenariat avec



Bachelor Thierry Marx®

Responsable de Gestion d'Unité Opérationnelle
Parcours Restauration

Diplôme enregistré en RNCP de Niveau 6 – bac +3

**Vous souhaitez entreprendre et/ou
manager une équipe dans le domaine
de l'hôtellerie-restauration.**

Apprendre - Comprendre - Innover -
Créer - Partager

APPRENTISSAGE

Durée de la formation

1 an (de septembre à août)

Pour qui ?

Les étudiants titulaires
d'un Bac+2 issus d'une
formation en commerce,
tourisme, ou hôtellerie-res-
tauration

Rentrée

Septembre 2021

Format pédagogique

Alternance (apprentissage)
38 semaines en entreprise
14 semaines en formation

Qualiopi 
processus certifié

Les + du Bachelor

- Une équipe de formateurs issus du monde professionnel
- Une pédagogie par projets : workshop, masterclass, conférences métiers...
- Un campus d'exception pour les matières du pilier 2 : le Château Bellerive équipé de cuisines pédagogiques, d'un restaurant d'application gastronomique et d'une brasserie :

Campus de Vienne Sud,
1 quai Frédéric Mistral, 38200 Vienne

- Un campus digital et innovant pour les matières des piliers 1 et 3 avec des espaces de co-working :

Campus de Vienne Centre
1 cour Brillier, 38200 Vienne



Pilier 1 : Chef d'entreprise

- Management d'équipe
- Gestion de crise
- Communication managériale et interpersonnelle
- Anglais professionnel
- GRH / Gestion des planning / Recrutement
- RSE et nouvelles pratiques de la cuisine dans le cadre du développement durable
- Marketing opérationnel et stratégique
- Outils de gestion : Achat / Logistique / Supply Chain / Gestion des stocks
- Veille stratégique
- Gestion de l'expérience client : CRM
- Droit du travail & relations sociales
- Gestion des risques
- Gestion financière / Contrôle de gestion



Pilier 2 : Métiers de la gastronomie / territoires / produits

- Connaissance et préparation des produits
- Pratique des arts culinaires & des arts de la table
- Régime alimentaire et diététique
- Cuisine équitable et circuits courts
- Sommellerie et oenotourisme
- Sécurité alimentaire / Sécurité sanitaire
- Valorisation des produits & circuits courts
- Connaissance produit : différenciations verticales et horizontales
- Labels
- Restauration HCR & Typologies de restauration



Pilier 3 : Création & Innovation

- Gestion de projet
- Intégrer la démarche de Design Thinking
- Concevoir une culture organisationnelle créative
- Développer sa capacité à innover : l'hôtellerie de demain
- Communication & Marketing Digital



Institution Robin

Campus de Vienne Centre
1 cours Brillier
38200 Vienne

Contact

Unité de Formation en
Apprentissage
04.74.31.18.70
ufa@institution-robin.fr

www.institution-robin.com



Localisation

Les modules de formation ont lieu sur les campus de l'Institution Robin à Vienne (38) à 30km au Sud de Lyon (20 minutes en train depuis Lyon, 25 minutes depuis Valence).

- Pour les piliers 1 et 3 : Campus Vienne centre – 1 cour Brillier 38200 Vienne
- Pour le Pilier 2 : Campus Vienne Sud – Lycée hôtelier - Château Bellerive – 1 quai Frédéric Mistral 38200 Vienne

Modalités d'inscription

- ✓ Première étape : envoi de votre demande d'inscription et de dossier : ufa@institution-robin.fr
- ✓ Vous êtes ensuite invité à un entretien individuel en visio conférence ou en présentiel.
- ✓ Une fois votre dossier renvoyé, nous vous donnons une réponse dans les 15 jours ouvrés suivants.
- ✓ En cas d'acceptation, vous êtes accompagné tout au long de votre recherche d'entreprise en étant invité à des ateliers de recherche d'alternance (CV, lettre de motivation, e-réputation, entretien...)

Admission

- ✓ Diplôme limité à 15 places
- ✓ Etre titulaire d'un diplôme BAC+2 (BTS, DUT, diplôme du CNAM ou autre) ou justifier d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans
- ✓ Détenir une base de connaissance des métiers de l'hôtellerie-restauration

