

## UNITÉ - TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION SERVICE

### Bachelor RDCFI parcours Thierry Marx «Chef.fe, chef.fe d'entreprise»

Bachelor Responsable du Développement Commercial France et International, Spécialité Chef, Chef d'entreprise. Apprendre, Comprendre, Innover, Créer et Partager sont les maîtres mots de la formation proposée par Thierry Marx.

Les apprenant.es en Management des métiers de la restauration contribuent à l'activité de l'entreprise par leurs actions de gestion, de marketing et de management des équipes d'une (ou plusieurs) unité opérationnelle (cuisine, restaurant, bar, réception, événementiel ...)

Formation gratuite et rémunérée par la voie de l'apprentissage.

### Compétences acquises à l'issue de la formation

- S'approprier le territoire et ses spécificités, valoriser les producteurs,
- Comprendre les enjeux environnementaux liés au secteur,
- Analyser le marché et construire une politique d'achat,
- Identifier la typologie de la clientèle et la fidéliser,
- Développer son efficacité managériale et son leadership,
- Maîtriser les codes de la communication interpersonnelle,
- Définir une stratégie marketing,
- Savoir analyser et élaborer un budget,
- Définir un projet et analyser les risques.

### Débouchés

**Intégrer la vie professionnelle à des postes de :**

- Assistant(e) de direction, F&B manager, responsable d'unité de production.
- Chef.fe de production en restauration.
- Directeur(ice) ou gérant(e) d'une structure dans le domaine de la restauration, de l'hôtellerie ou du tourisme.

**Dans des structures telles que :**

- Entreprises indépendantes,
- Groupes hôteliers,
- Groupes de restauration,
- Événementiel et traiteurs,
- Créer votre entreprise,
- ...

En France ou à l'international.

Titre RNCP certifié niveau 6 en partenariat avec :



Titre certifié par l'État délivré par CTI Centre de Techniques Internationales  
«Responsable du Développement Commercial France et International»

NSF 312p



## Conditions d'admission

Pour accéder à la formation :

- Être titulaire d'un BTS MHR, Diététique ou Tourisme,
- Être titulaire de tout autre Bac+2 et avoir une expérience et un projet de création d'entreprise dans le secteur,
- Être éligible au contrat d'apprentissage,
- Remplir le dossier de préinscription en ligne pour examen,
- Un entretien vous sera proposé pour évaluer l'adéquation de votre profil avec le Bachelor,
- L'entrée en formation est conditionnée à la signature d'un contrat d'apprentissage\*.

(\*l'apprenti dispose de 3 mois à compter du démarrage de la formation).

## Spécificités de La Cadenelle

- Equipe pédagogique constituée de formateurs expérimentés de la profession,
- Accompagnement dans la recherche d'une entreprise d'accueil grâce à un réseau de partenaires implantés sur le territoire,
- Cuisine, bar et restaurant d'application réservés aux formations en hôtellerie restauration,
- Possibilité de passer le TOEIC à La Cadenelle.



## Formation en CFA - 581 heures

**Bloc de compétences 1 : 49 heures - Veille commerciale et marketing**

**Bloc de compétences 2 : 84 heures - Opportunités commerciales et développement de la clientèle**

**Bloc de compétences 3 : 63 heures - Négociation, Contrats et Partenariats**

**Bloc de compétences 4 : 63 heures - Management des équipes et suivi de la performance**

**Parcours de spécialisation : 224 heures - Chef.fe, chef.fe d'entreprise**

Pratique des arts culinaires et de la table

Alimentation et agriculture

Sommellerie

Sécurité alimentaire et sanitaire

Démarche de restauration éco-responsable

RSE et nouvelles pratiques

Régimes alimentaires et diététiques

Culture d'entreprise

Management interculturel

**Temps forts : 98 heures**

Projet de création d'une entreprise éphémère en groupe,

Intégration, événements réseau, salons professionnels, visites de marchés, de producteurs, d'artisans, ...

Grand oral, rapport de compétences,

4 Etudes de cas (épreuves écrites certificatives).

juin 2024

## Formation en entreprise

Formation par la voie de l'apprentissage, rythme de l'alternance :  
2 semaines en formation / 3 semaines en entreprise.



**La Cadenelle**  
unité de savoirs

134 Boulevard des Libérateurs  
CS 80105 - 13376 Marseille cedex 12  
FRANCE  
Tél : +33 (0) 4 91 18 10 50

Internet : [www.cadenelle.com](http://www.cadenelle.com)  
E-mail : [info@cadenelle.com](mailto:info@cadenelle.com)



**ACCÈS**

Métro Timone + Bus n°91  
Métro La Fourragère + Bus n°10  
ou Tramway T1 - Parking sur place