



PREMIER ÉDITION

JANVIER 06 JANVIER AU 31 JANVIER

CLÉS EN MAIN POUR GÉRER UN LIEU TOURISTIQUE

1 MOIS

TEMPS PLEIN

Martinique



✓ **Durée** : 1 mois (temps plein)

✓ **Lieu** : Le Lamentin, Martinique

✓ **Format** : Présentiel

Objectif de la formation :

Former en un mois des professionnels capables de prendre en main la gestion quotidienne d'un établissement touristique, en assurant la qualité de service, la cohésion d'équipe et la performance économique.

Présentiel
intensif

*Lance
toi !*

Rejoins nous !



Délais et Modalités d'accès



Juliana BAVARIN : +596 696 60 13 33



contact@successformationmq.com

L'inscription doit être finalisée au moins 15 jours avant le début de la session.

1 MOIS

TEMPS PLEIN



Semaine n°1 : Gestion des Opérations & Accueil Client



- Les fondamentaux de l'établissement touristique : types d'établissements, rôles clés.
- Optimisation de l'hébergement : organisation des chambres, propreté, maintenance de base.
- Gestion de la réception : accueil, enregistrement/départ, gestion des demandes et réclamations clients.
- Hygiène & Sécurité : Garantir la sécurité des clients, des biens et du personnel, respect des normes.
- Qualité de service : assurer l'attractivité des prestations et la satisfaction client.

Semaine n°2 : Management d'Équipe & Leadership Opérationnel



- Bases du management : Principes de leadership et motivation des équipes.
- Recrutement et intégration : techniques simples pour les saisonniers et permanents.
- Gestion des plannings : Organisation du travail et planification simplifiée.
- Communication et cohésion : Techniques pour animer l'équipe et résoudre les conflits.
- Délégation et suivi : Principes de supervision pour un service de qualité.

Semaine n°3 : Commercialisation & Stratégie Marketing



- Promouvoir l'établissement : Outils et stratégies de promotion (web, agences).
- Les canaux de vente : Comprendre les OTA, site direct, et partenariats locaux.
- E-réputation et réseaux sociaux : Gérer l'image en ligne et interagir avec les clients.
- Offres et packages : Créer des propositions attractives pour différentes clientèles.
- Communication commerciale : Élaborer des messages efficaces en français et en anglais.

Semaine n°4 : Gestion Financière & Performance



- Introduction au budget : Comprendre et suivre un budget d'exploitation simple.
- Indicateurs clés : Taux d'occupation, panier moyen, et autres métriques de performance.
- Prise de décision : Utiliser les données pour améliorer la rentabilité.
- Gestion des services complémentaires : Notions sur la restauration, bar, animation, etc.
- Partenariats stratégiques : Représenter l'établissement auprès des acteurs locaux

Coût de la formation

2 000€ TTC

**MON
COMPTE
FORMATION**

Accepté

Pour vous inscrire, rendez-vous sur le site internet et remplissez le formulaire .



Contact

JULIANA BAVARIN

06 96 61 46 49

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous accueillons les personnes en situation de handicap. Pour adapter les conditions de formation à vos besoins, contactez notre référente handicap :