

#TOERISME

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

HOTELHOUDER - HOTELMANAGEMENT

€ 290,40 incl. BTW

HET MANAGEMENT VAN EEN HOTELBEDRIJF MET FOCUS OP BELEIDSKENNIS, COMMERCIEEL INZICHT EN RENDEMENTSCONTROLE

OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Na deze opleiding kent men de diverse aspecten van het management in de verblijfssector.

Introductie

Een hotelbedrijf managen gesteund op beleidskennis, commercieel inzicht en permanente rendementscontrole!

Unieke opleiding in Vlaanderen 1 dag per week vast op dinsdag van 9 tot 17u in campus Oostende! - **U kunt nog aansluiten tot eind oktober!**

Vraag meer info!

We kunnen u steeds opbellen voor persoonlijke toelichting van het traject.

Contacteer opleidingsmanager Patrick Gyselincx via mail: patrick.gyselincx@syntrawest.be of tel 078 353 653.

Omschrijving

Het leiden en beheren van een hotel of een verblijfsaccommodatie is niet louter een zaak van toewijding, vriendelijkheid en gastheerschap. Het steunt in toenemende mate op **degelijke beleidskennis en commercieel inzicht**. Het aanzienlijke startkapitaal en de exploitatiekosten eisen een goed management met **permanente rendementscontrole**.

De cursus **hotelhouder** komt tegemoet aan deze reële nood aan opleiding in het management van een hotelbedrijf.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

- Personen die een leidinggevende functie binnen een hotel ambiëren
- Medewerkers in een hotel die graag zouden doorgroeien naar een leidinggevende functie
- Personen met een vooropleiding in hotel/horeca/onthaal/toerisme die de overstap willen maken naar een leidinggevende functie binnen een hotel
- Opvolgers die de uitbating van het familiehotel wensen verder te zetten
- Personen die een bestaand hotel wensen over te nemen
- Personen die een hotel wensen op te starten

We richten ons in eerste instantie op het beheren van een hotel, maar iemand die het beheer van een (aanverwant) logiesverstrekkend bedrijf voor ogen heeft (camping, vakantiepark) kan ook terecht in dit traject aangezien de "logies- en onthaalaspecten" vergelijkbaar zijn en er veel aandacht besteed wordt aan het "**managen**" (plannen, leidinggeven, bijsturen, ...).

Toelatingsvoorwaarden

Iedereen die een diploma hoger secundair onderwijs heeft (ASO, TSO (handel of 7de jaar BSO)) kan met deze opleiding starten. Wie geen diploma hoger secundair onderwijs heeft, kan via een speciale procedure toegelaten worden.

Als noodzakelijke voorkennis worden de basis ICT-vaardigheden en goede communicatieve vaardigheden verondersteld. (mondelijke en schriftelijke zakelijke communicatie en omgaan met gasten/klanten).

Bijkomende info

Syllabi worden digitaal ter beschikking gesteld.

PROGRAMMA

Volgende leidinggevende functies worden onderscheiden in de opleiding Hotelmanagement-Hotelhouder:

- **Het operationeel management bestaat voornamelijk uit de dagelijkse** verantwoordelijkheid over een afdeling zoals de front office en hotelhuishouding, het respecteren van het budget voor de verschillende diensten, het behalen van vooropgestelde resultaten en het dagelijks aansturen van (een team van) medewerkers.
- Het **tactisch management** gaat verder dan de dagelijkse gang van zaken waarbij je ook (mede)verantwoordelijk wordt voor het rendement van het hotel: het opvolgen en eventueel bijsturen van een commercieel plan voor optimale kamerbezetting, het opvolgen van het budget voor de verschillende afdelingen, het motiveren van de medewerkers, ...
- Het **strategisch management** behoort toe aan de uitbater/eigenaar zelf en bestaat uit het bepalen van de strategie van het hotel, het aanwerven en ontslaan van het personeel, het opmaken van een kwaliteits-, commercieel- en financieel plan voor het hotel, ...

Module 1: Operationeel management - 96 lesuren

- Inleiding in de hotelsector
- Hotelorganisatie
- Organisatie van de front-office
 - algemene telefoonregels en etiquette
 - reservatiesystemen
- Planning van de housekeeping
- Organisatie (ontbijt-)buffet
- Kosten-baten-analyse van ontbijt en housekeeping
- Diverse hotelbezoeken + 24 uren kijkstage

Module 2: Tactisch management - 160 lesuren

- Competenties van de hotelmanager
- Hotelwetgeving
- Opmaken van een onthaalplan
- Analyseren van een aantal georganiseerde ontbijtbuffetten
- Bijsturen van de werkplanningen
- Linnenstudie
- Commerciële prijszetting (o.a. yield management)
- Kostprijsberekening en BTW-toepassing
- Samenstelling van balans en resultatenrekening
- Rendabiliteitsstudie
- Opmaken van een communicatieplan
 - opmaak van commercieel plan
 - e-commerce voor hotels
- Omgaan met klachten
- Autocontrolesysteem inzake hygiëne & veiligheid
- Klantentevredenheidsonderzoek
- Diverse hotelbezoeken en bezoek aan hotelbeurs
- Eindwerkbegeleiding + 8 uren kijkstage

Module 3: Strategisch management - 104 lesuren

- Opmaken stappenplan bij de opstart van een hotel
- Verplichtingen (o.a. verzekeringen)
- Kwaliteitsmanagement met klachtenmanagementsysteem en kwaliteitsplan
- Financieel management
- Personeelsbeleid
- Gastsprekers i.v.m. o.a. brandveiligheid, hotelinrichting en EHBO
- Eindwerkbegeleiding

Eindproef - eindverdediging

(*) het programma 'Hotelmanagement-Hotelhouder' werd volledig vernieuwd en geactualiseerd. Kleine wijzigingen in inhoud en totaal aantal uren kunnen zich nog

voordoën.

Je ontvangt een lessenrooster voor het volledige cursusjaar bij aanvang van de opleiding. Lessenroosters zijn niet-bindend.

Omdat wij zo veel mogelijk werken met mensen uit de praktijk kunnen wijzigingen zich voordoen. We doen er alles aan om dit te vermijden doch kunnen dit nooit volledig uitsluiten.

Een cursusjaar loopt tot 30/06. Hou hier a.u.b. rekening mee.

Indien voor jou of jouw gekozen opleiding van toepassing, kunnen opdrachten, inhaallessen, (praktijk-)stages, eindproeven (c-proef) en herexamens tot uiterlijk 30/09 ingericht worden.

PRAKTISCH

1.5 jaar vanaf woensdag 09/03/2022 - Brugge

Lesdata voor Brugge vanaf woensdag 09/03/2022

Datum	Startuur	Einduur
-------	----------	---------

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Locatie

Syntra West Brugge
Spoorwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Cursusmateriaal

Syllabi worden digitaal ter beschikking gesteld.

Prijsinfo

De vermelde prijs is voor de volledige opleiding.

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES: