



Référentiel Officiel

Fourni par Educentre, le copilote des apprenants
et des professionnels de la formation

<https://educentre.fr>

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Pour l'élaboration des Évaluations Passées en Cours de Formation

Titre professionnel

Responsable d'établissement touristique
Niveau 6

Arrêté du : 23/03/2021

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	1/19

SITUATIONS D'ÉVALUATION-TYPES

Présentation du dossier

La présente fiche contient un ensemble de situations d'évaluation-types destinées à guider la conception d'évaluations passées en cours de formation en référence aux critères issus des référentiels du titre professionnel, pour les sessions d'examen « Titre », « CCP » et « CCS » telles que prévues par l'arrêté du 22 décembre 2015 relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi. L'ensemble de ces situations d'évaluation-types couvre la totalité des compétences du titre.

Le **Guide de mise en œuvre** des Evaluations passées en cours de formation est à télécharger sur le site du ministère de l'emploi : <http://travail-emploi.gouv.fr/> (rubrique *Documents techniques*).

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	2/19

Sommaire

Activité-type 1 Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité p. 4

- ▶ Situation 1 *Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement*..... p. 4
- ▶ Situation 2 *Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement* p. 5
- ▶ Situation 3 *Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement*..... p. 6
- ▶ Situation 3 *Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement* p. 7
- ▶ *Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local* p. 8

Activité-type 2 Manager le personnel d'un établissement touristique p. 9

- ▶ Situation 1 *Recruter en français et en anglais* p. 9
- ▶ Situation 2 *Manager les équipes*..... p. 10
- ▶ Situation 3 *Assurer la gestion administrative des ressources humaines* p. 11

Activité-type 3 Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale p. 12

- ▶ Situation 1 *Concevoir et commercialiser une offre forfaitaire* p. 12
- ▶ Situation 2 *Promouvoir un établissement touristique et ses offres* p. 13

Activité-type 4 Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique p. 14

- ▶ Situation 1 *Réaliser un budget prévisionnel*..... p. 14
- ▶ Situation 2 *Analyser des indicateurs de gestion et déterminer des actions correctives* p. 15
- ▶ Situation 3 *Réaliser un plan d'investissement et son plan de financement* p. 16

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	3/19

Activité-type 1 **Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité**

► Situation 1 *Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement*

Compétences à évaluer

1. Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données d'un établissement réel ou fictif fournies par le formateur, le stagiaire propose par écrit l'organisation d'un service hébergement incluant :

- le calcul des équivalents temps plein ;
- le planning du service ;
- les mesures de développement durable pertinentes pour le service hébergement ;
- une procédure de travail.

Le formateur met à sa disposition des données sur :

- le nombre d'unités d'hébergement, leurs caractéristiques, la gamme de l'établissement ;
- les prestations prévues dans le prix de vente ;
- l'état des arrivées départs sur une semaine en haute saison.

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas (durée indicative 1h30)

Productions attendues du stagiaire

Document présentant l'organisation du service avec le calcul des équivalents temps plein, le planning, les mesures de développement durable et une procédure.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le nombre de salariés permanents et intermittents est adapté à la charge de travail et aux volumes des arrivées départs
Les plannings de travail sont réalisés dans le cadre légal et conventionnel
La démarche du développement durable est considérée pour la gestion des matériels et des produits
Les procédures de travail sont adaptées à l'établissement, à ses prestations et aux employés concernés.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	5/19

Activité-type 1 **Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité**

► Situation 2 **Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement**

Compétences à évaluer

Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données d'un établissement réel ou fictif fournies par le formateur, le stagiaire propose par écrit l'organisation du service réception, incluant :

- le planning du service pour une semaine en haute saison indiquant le nombre de salariés par tranche horaire ;
- le schéma des relations fonctionnelles inter service ;
- une procédure d'accueil.

Le formateur met à sa disposition des données sur :

- les horaires d'ouverture de la réception ;
- l'état des arrivées départs sur une semaine en haute saison ;
- la liste des services et des prestations de l'établissement ;
- la gamme et les standards de l'établissement.

Il veille à intégrer dans les données des contraintes liées au travail de nuit.

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas (durée indicative : 1h30)

Productions attendues du stagiaire

Document présentant l'organisation du service réception et le planning d'une semaine, le schéma des relations fonctionnelles inter service et une procédure d'accueil.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le nombre de salariés par tranche horaire est adapté aux besoins du service.

Le système d'information inter service est organisé et utilise des outils numériques.

Les plannings de travail sont réalisés dans le cadre légal et conventionnel

Les procédures d'accueil sont adaptées à l'établissement et à ses standards et contribuent à la démarche qualité.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	6/19

Activité-type 1

Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité

► Situation 3

Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement

Compétences à évaluer

Organiser le service entretien-maintenance et optimiser son fonctionnement

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données sur un établissement réel ou fictif fournies par le formateur, le stagiaire rédige :

- les besoins des utilisateurs pour un aménagement prévisionnel ;
- les obligations réglementaires pour l'aménagement prévisionnel ;
- les mesures de développement durable applicables à l'aménagement prévisionnel ;
- l'échéancier des travaux pour l'aménagement prévisionnel ;
- la liste des protocoles d'urgence relatifs à l'aménagement prévisionnel.

Le formateur propose un aménagement pour lequel des obligations réglementaires existent. Par exemple la construction d'une piscine (naturelle ou non), d'un espace bien être, l'aménagement d'une cuisine... Il met à disposition du stagiaire :

- des données sur l'aménagement prévisionnel (éléments, coûts, localisation dans l'établissement...) ;
- des données sur l'établissement (gamme, prestations, clientèles...).

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas (durée indicative : 1h30)

Productions attendues du stagiaire

Document présentant les besoins des utilisateurs, les obligations réglementaires, les mesures de développement durable, l'échéancier des travaux et la liste des protocoles d'urgence pour un aménagement.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les obligations réglementaires en entretien et maintenance sont respectées
Les aménagements prévus sont adaptés aux utilisateurs de l'établissement
Les mesures de gestion durable sont prévues
Le planning des travaux et aménagements sur l'année est réalisé
Les protocoles d'urgence sont prévus

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	7/19

Activité-type 1 Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité

► Situation 4 Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement

Compétences à évaluer

Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données sur un établissement réel ou fictif, le stagiaire propose par écrit :

- le planning de la cuisine et de la salle ;
- les grandes lignes du plan alimentaire ;
- l'analyse des coûts de production ;
- la liste des contrôles à mettre en œuvre pour le respect des normes HACCP ;
- la liste des mesures à prendre pour améliorer la rentabilité du service.

Le formateur met à sa disposition :

- des données sur les prestations restauration de l'établissement (localisation de l'établissement, gamme de l'établissement, type de cuisine, type de service, horaires, type de pension, nombre de clients...) ;
- des données sur l'équipe en restauration (nombre de salariés en cuisine et en salle et organigramme) ;
- un tableau de bord restauration pour un mois (nombre de repas servis, stocks, achats, prix de vente, ticket moyen, taux de captage... en fonction du choix de l'établissement).

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas (durée indicative : 1h30)

Productions attendues du stagiaire

Document présentant les plannings cuisine et salle, les grandes lignes du plan alimentaire, l'analyse des coûts de production et la liste des mesures à prendre pour améliorer la rentabilité.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les plages horaires respectent le cadre légal et conventionnel
Le plan alimentaire est cohérent avec les standards de l'établissement
Les ratios de production sont contrôlés
Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées.

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	8/19

Activité-type 1

Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité

► Situation 3

Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local

Compétences à évaluer

Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données sur un établissement réel ou fictif fournies par le formateur le stagiaire propose par écrit :

- le projet animation,
- une fiche technique pour une activité payante incluant le calcul de son seuil de rentabilité et les informations pour la mise en sécurité des biens et des personnes.

Le formateur met à sa disposition des informations sur

- l'établissement, le projet d'entreprise, les valeurs, les clientèles ;
- les infrastructures de l'établissement ;
- le potentiel touristique du territoire ;
- les prestataires d'activités présents sur le territoire avec un descriptif de leurs prestations et leurs tarifs.

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas (durée indicative : 1h30)

Productions attendues du stagiaire

Document présentant le projet d'animation et une fiche technique pour une activité payante.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le projet d'animation est adapté aux clientèles cibles, au projet de l'entreprise, aux infrastructures de l'établissement et au potentiel du territoire

Les animations ou activités proposées respectent les règles de sécurité

Le coût et le seuil de rentabilité des animations ou des activités sont calculés

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	9/19

Activité-type 2 Manager le personnel d'un établissement touristique

► Situation 1 Recruter en français et en anglais

Compétences à évaluer

Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données sur un établissement réel ou fictif fournies par le formateur, le stagiaire

- élabore le plan d'embauche sur tableur ;
- rédige une offre d'emploi correspondant au poste indiqué par le formateur ;
- propose les moyens de la diffusion de l'offre d'emploi ;
- rédige le guide de questionnement pour l'entretien d'embauche ;
- propose un parcours d'intégration pour le salarié ;
- traduit en anglais la fiche de poste proposée.

Le formateur met à sa disposition

- des informations sur l'établissement (localisation, capacité d'accueil de l'établissement, période d'ouverture, saisonnalité, prestations...) ;
- l'organigramme complet ;
- un tableau Excel reprenant les périodes d'ouverture et la saisonnalité ;
- la fiche de poste correspondant au besoin en recrutement de l'étude de cas et les particularités de l'établissement par rapport au poste.

A noter : le formateur peut proposer plusieurs postes à traiter. Il peut désigner un poste par stagiaire, ou par sous-groupe, ou laisser le choix au stagiaire.

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas. Durée indicative 2h30 + 30 minutes pour la fiche de poste en anglais.

Productions attendues du stagiaire

Document texte avec une offre d'emploi, les modes de diffusion de l'offre d'emploi, un guide d'entretien d'embauche, le parcours d'intégration du salarié.

Document texte avec la traduction de la fiche de poste en anglais.

Document tableur avec le plan d'embauche.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le plan d'embauche correspond aux besoins prévisionnels.

Les offres d'emploi sont ciblées et cohérentes avec les caractéristiques et les besoins de l'établissement

Le guide d'entretien est adapté aux fiches de poste et aux besoins de recrutement de l'établissement

Le parcours d'intégration d'un salarié est prévu

Les documents de recrutement sont traduits et adaptés en anglais (niveau B2 « Avancé » du CECRL)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	11/19

Activité-type 2 Manager le personnel d'un établissement touristique

► Situation 2 Manager les équipes

Compétences à évaluer

Manager les équipes d'un établissement touristique

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données sur un établissement réel ou fictif fournies par le formateur, le stagiaire propose par écrit :

- le style de management adapté à la situation ;
- les moyens de dynamisation et de motivation des équipes ;
- les grandes lignes d'un projet collectif avec des objectifs de production ;
- le schéma de la communication interne ;
- la résolution d'un conflit.

Le formateur met à sa disposition :

- des informations sur l'établissement (localisation, capacité d'accueil, prestations, infrastructures, organigramme...) ;
- des informations sur l'équipe en place (ancienneté, compétences, comportements particuliers...) ;
- un cas de conflit supposant une sanction.

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas. Durée indicative 2 heures.

Productions attendues du stagiaire

Document avec la description d'un style de management, les moyens de la dynamisation et de motivation des équipes, les grandes lignes d'un projet collectif avec des objectifs de production, le schéma de la communication interne et la résolution d'un conflit.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le style de management correspond aux valeurs de l'entreprise et aux équipes en place
Les objectifs de production et de qualité sont précis, évaluables et réalisables.
La communication interne est organisée
La valorisation des résultats individuels et collectifs est prévue
Les méthodes de gestion des relations interpersonnelles et des conflits sont prévues

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	12/19

Activité-type 2 Manager le personnel d'un établissement touristique

► Situation 3 Assurer la gestion administrative des ressources humaines

Compétences à évaluer

Assurer la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données sur un établissement réel ou fictif fournies par le formateur, le stagiaire

- adapte un contrat de travail en fonction d'un cas proposé ;
- renseigne un tableau de bord avec les éléments variables de la paye qui sont fournis.

Le formateur met à sa disposition

- un modèle de contrat de travail et un cas supposant un temps partiel ou un temps plein modulé, la convention collective applicable ;
- des données d'éléments variables de la paye pour un service (heures travaillées, absences, repas, logement, avances...) ;
- un tableau de bord vierge pour le suivi des éléments variables de la paye.

A noter : le formateur peut fournir plusieurs cas pour le contrat de travail (par stagiaire ou par sous-groupe).

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas. Durée indicative 1h30.

Productions attendues du stagiaire

Document texte avec un contrat de travail renseigné.

Document Excel avec un tableau de bord renseigné.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les obligations légales et conventionnelles de l'employeur sont respectées

Les éléments variables de la paie sont pris en compte

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	13/19

Activité-type 3

Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

► Situation 1 Concevoir et commercialiser une offre forfaitaire

Compétences à évaluer

Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données sur un établissement réel ou fictif et de données sur le potentiel touristique du territoire, fournies par le formateur, le stagiaire propose par écrit :

- une offre forfaitaire pour un séjour de 5 nuits
- la description de la clientèle cible ;
- le positionnement de l'offre par rapport à la concurrence ;
- la cotation de l'offre ;
- le calcul du seuil de rentabilité et du bénéfice pour l'établissement ;
- les circuits de distribution.

Le formateur met à sa disposition

- des informations sur l'établissement (localisation, infrastructures, prestations, clientèles, tarifs rack, organigramme...) ;
- des informations sur la concurrence de l'établissement ;
- des informations sur le territoire (potentiel touristique, prestataires, prestations et leurs tarifs...) ou les liens internet permettant de retrouver rapidement les informations ;
- les objectifs de vente (nombre de clients ou chiffre d'affaires complémentaire).

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas. Durée indicative : 4 heures.

Productions attendues du stagiaire

Document texte avec une offre de séjour, la description de la clientèle cible, le positionnement de l'offre, sa cotation, le calcul du seuil de rentabilité, les moyens de la commercialisation.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le potentiel de l'établissement et de son environnement est identifié

La concurrence est évaluée

L'équilibre financier des offres touristiques est vérifié

Les offres forfaitaires et additionnelles sont adaptées aux clientèles cibles et au positionnement de l'établissement

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	15/19

Activité-type 3

Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

► Situation 2 Promouvoir un établissement touristique et ses offres

Compétences à évaluer

Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données sur un établissement touristique réel ou fictif fournies par le formateur, le stagiaire propose par écrit :

- le message promotionnel de l'établissement incluant des images illustratives ;
- le message promotionnel d'une offre forfaitaire incluant des images illustratives ;
- le message promotionnel d'une offre supplémentaire incluant des images illustratives ;
- pour chacun des messages le stagiaire propose un plan de promotion (sur quel support, à quelle période, à quelle fréquence...) ;
- la traduction d'un des documents en anglais

Le formateur met à sa disposition

- des informations sur l'établissement (localisation, gamme, infrastructures, prestations, clientèles, tarifs...) ;
- des informations sur les offres supplémentaires (restauration, bar, boutique, excursions, activités, locations...).

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas. Durée indicative : 3 heures.

Productions attendues du stagiaire

Document avec les messages promotionnels illustrés d'un établissement, d'une offre forfaitaire, d'une offre supplémentaire et les plans de promotion associés. La traduction d'un des documents en anglais.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le budget de communication est adapté à l'établissement et aux offres touristiques
L'attractivité et la fonctionnalité du site Internet est vérifiée
Les outils de communication sont adaptés au positionnement marketing, y compris pour une clientèle anglophone
Les partenaires politiques et touristiques du territoire sont identifiés
Les documents de promotion sont traduits et adaptés en anglais (niveau B2 « Avancé » du CECRL)

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	16/19

Activité-type 4 Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique

► Situation 1 Réaliser un budget prévisionnel

Compétences à évaluer

Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données sur un établissement réel ou fictif fournies par le formateur, le stagiaire :

- élabore un budget prévisionnel ;
- explicite ses hypothèses ou ses choix.

Le formateur met à sa disposition

- un budget N-1
- un tableau Excel reprenant les intitulés des produits et des charges ;
- les chiffres commerciaux prévisionnels ;
- les charges fixes prévisionnelles.

A noter : l'établissement doit proposer un service restauration, un service bar, un service animation avec des activités payantes.

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas. Durée indicative : 3 heures.

Productions attendues du stagiaire

Document Excel avec le budget prévisionnel.

Document texte avec les explicitations des hypothèses ou des choix pour la réalisation du budget prévisionnel.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le budget prévisionnel de l'année N est cohérent avec l'analyse du budget réalisé de l'année N-1 et des objectifs commerciaux prévisionnels de l'année N.

Le budget prévisionnel est équilibré

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	17/19

Activité-type 4 Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique

► Situation 2 Analyser des indicateurs de gestion et déterminer des actions correctives

Compétences à évaluer

Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données sur un établissement touristique réel ou fictif fournies par le formateur, le stagiaire :

- analyse les budgets prévisionnels et réalisés ;
- calcule les indicateurs de gestion pertinents (écarts, ratios, coefficients) et les analyse ;
- propose des mesures correctives pour améliorer la situation financière.

Le formateur met à sa disposition :

- des informations sur l'établissement (localisation, infrastructures, clientèles, prestations, tarifs...) ;
- un budget prévisionnel et un budget réalisé avec des écarts positifs et négatifs et des ratios ou coefficients non conformes à la profession et nécessitant des mesures correctives.

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas. Durée indicative : 2 heures.

Productions attendues du stagiaire

Document texte présentant l'analyse des budgets, le calcul des indicateurs et leur analyse, les mesures correctives proposées.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Les écarts entre le prévisionnel de l'année N et le réalisé de l'année N sont calculés et analysés
Les mesures correctives sont cohérentes avec les analyses

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	18/19

Activité-type 4 Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique

► Situation 2 Réaliser un plan d'investissement et son plan de financement

Compétences à évaluer

Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement

Description de la situation d'évaluation-type

A partir de données sur un établissement touristique réel ou fictif fournies par le formateur, le stagiaire :

- élabore un plan d'investissement ;
- élabore un plan de financement pour les investissements proposés ;
- calcule le retour sur investissement ;
- argumente l'intérêt de l'investissement.

Le formateur met à sa disposition

- les données pour un aménagement (travaux, équipements, matériels et mobiliers...) ;
- les coûts moyens de différentes prestations et investissements ;
- les possibilités financières de l'établissement et le montant à emprunter ;
- les données commerciales pour établir un chiffre d'affaire supplémentaire grâce à l'investissement.

L'aménagement doit permettre un chiffre d'affaire supplémentaire (unité de bar, de snack, de restaurant, d'hébergement...).

Modalité(s) d'évaluation

Etude de cas. Durée indicative : 2 heures.

Productions attendues du stagiaire

Document Excel avec le plan d'investissement, le plan de financement et le calcul du retour sur investissement.

Document texte présentant l'argumentation pour l'investissement.

Critères d'évaluation (issus des référentiels du titre professionnel)

Le plan d'investissement est cohérent avec les objectifs et les moyens financiers de l'établissement

Le plan de financement est établi et argumenté

Le retour sur investissement est calculé

Les arguments pour la réalisation de l'investissement sont pertinents

La présentation du plan de financement utilise des illustrations graphiques

SIGLE	Type de document	Code titre	Millésime	Date JO	Date de mise à jour	Page
RET	Situations d'évaluation-types	TP-01408	01	31/03/2021	16/06/2021	19/19