

# Formation les nouveaux concepts hospitality, leisure & événementiels

**Description de la formation :** Apprendre à concevoir et à développer un concept d'accueil réussi - du niveau stratégique et créatif jusqu'aux opérations quotidiennes. Découvrir comment des hôtels, restaurants, cafés, bars et clubs privés existants peuvent être transformés grâce à un concept solide. Exploiter le pouvoir de l'image de marque et de la narration pour développer votre activité d'accueil. Obtenir une feuille de route sur le développement d'un concept d'accueil avant de lancer un projet de rénovation ou d'acquisition d'une propriété. Échanger, réseauter et apprendre avec des professionnels de l'hôtellerie partageant les mêmes idées et les mêmes expériences.




**Référence formation :** 15 / HLMTOURSTRTFP

**Objectif :** L'objectif de cette formation est de présenter et d'illustrer les concepts hôteliers afin de donner aux stagiaires l'occasion d'en discuter et d'apprendre à les mettre sur pied et à les appliquer.

À l'issue de cette formation, les participants sauront :

- Identifier les 7 composants essentiels de tout concept en hôtellerie ou en restauration
- Appliquer une segmentation type lors du lancement ou du repositionnement de concepts hôteliers
- Développer des concepts qui ne s'arrêtent pas aux produits et services proposés, et les traduire en une expérience pratique
- Faire appel à la conception graphique et au design d'intérieur pour donner vie à un concept hôtelier
- Développer une ligne éditoriale pour raconter la genèse du concept via du contenu multimédia

**Public :** Cette formation est particulièrement conçue pour vous si vous êtes un entrepreneur ou si vous êtes un professionnel dans un hôtel, un club privé, un groupe F&B ou une entreprise liée à l'hôtellerie. Les participants types sont les managers d'une entreprise de F&B ou d'hospitalité, propriétaires et entrepreneurs actuels ou en devenir et les responsables du marketing et de la communication de l'entreprise ou d'agences spécialisées.

**Accessibilité :**    Formation ouverte à certaines formes de handicap/ contactez-nous pour plus d'informations.

**Programme :** Il s'agit d'un enseignement théorique avec visites pratiques comprenant :

Histoire : tendances, rôle et évolution des concepts en hôtellerie et restauration.

Clientèle : Analyse contextuelle, segments cibles et modèles commercial(s)

Stratégie : Cadre d'un concept hôtelier et restaurant

Création d'une histoire : Élaboration d'une image de marque

Espace : répartition de l'espace, flux des clients design d'intérieur

Service : offre et numérisation

Identité et communication : id visuelle, contenus créatif, canaux de communication

**Prérequis :** Aucun

**Durée et organisation :** 2 jours – 14 heures

**Effectifs :** 1 à 12 personnes

**Moyens pédagogiques :** utilisation de moyens audiovisuels appropriés aux sujets traités (PowerPoint, liste de risques, vidéos, projecteur, écran)

**Modalité d'évaluation :** Test de validation des connaissances, exercices pratiques, évaluation par le formateur

**Encadrement pédagogique :** Formateur disposant de l'expérience et des compétences pour dispenser l'ensemble des modules de formation

**Calendrier :** Nous contacter

**Tarifs :**

Prix groupe : 1900 € H.T.

Prix parcours : Nous contacter

**Responsable :** Pierre LEVY

**Demande de renseignements et/ou se préinscrire :** Nous contacter