

NOTE D'INTERVENTION PÉDAGOGIQUE

Jean-François GOURIO | Cap Méditerranée Formation

1. POSITIONNEMENT & VALEUR AJOUTÉE

Fort de **25 ans de direction opérationnelle** (VVF Villages, établissement de niche au Costa Rica, management de transition), j'apporte aux apprenants une vision pragmatique des référentiels académiques. Ma démarche pédagogique, actuellement renforcée par un titre de **Formateur pour Adultes (FPA)**, transforme la théorie en compétences immédiatement mobilisables en entreprise.

2. DÉTAIL DES CHAMPS D'INTERVENTION PAR RÉFÉRENTIEL



TITRE RET (Responsable d'Établissement Touristique)

- **Gestion de l'Hébergement** : Planification légale et conventionnelle, estimation des besoins RH, intégration du développement durable dans la gestion des stocks.
- **Maintenance & Sécurité** : Réglementation technique, gestion des contrats, planification des travaux (préventif/curatif) et création de protocoles d'urgence.
- **Restauration & Bar** : Organisation des services, création de plans alimentaires, maîtrise des ratios de production et contrôles d'hygiène.
- **Animation & Ancrage Local** : Schématisation de projets d'animation, calcul de rentabilité et évaluation de l'attractivité territoriale.
- **Ressources Humaines** : Ingénierie du recrutement (de l'offre à l'intégration), management d'équipe, gestion des conflits et administration RH (variables de paie, relations IRP).
- **Pilotage Financier** : Budgets prévisionnels, analyse des écarts, plans d'investissement et de financement (ROI).

BTS MHR (Management en Hôtellerie Restauration)

- **Ingénierie & Économie-Gestion** : Analyse financière (RevPAR, GOP), maîtrise du Food Cost, ingénierie des espaces (marche en avant) et pilotage de la trésorerie.
- **Management & Entrepreneuriat** : Droit du travail, marketing digital (e-réputation, IA), business plan et stratégie de distribution.
- **Sciences en Hôtellerie-Restauration** : Expertise HACCP, nutrition/diététique et gestion des énergies.
- **Options B (Cuisine) & C (Salle)** :
 - *Cuisine* : Gestion de l'économat, menu engineering et maîtrise des technologies de cuisson.
 - *Salle* : Arts de la table, sommellerie, mixologie et psychologie du consommateur.

FORMATION EPR (Employé Polyvalent de Restauration)

- **Production** : Mise en place, assemblage et dressage (entrées, plats chauds, snacking, desserts).
- **Service & Vente** : Accueil, conseil client et encaissement des prestations.
- **Hygiène & Entretien** : Conduite de poste laverie, nettoyage des locaux et maîtrise opérationnelle de l'HACCP.
- **Logistique** : Utilisation de fiches techniques, réception et contrôle rigoureux des marchandises.

3. MÉTHODOLOGIE & OUTILS PÉDAGOGIQUES

- **Andragogie Active** : Utilisation de l'expérience des apprenants, études de cas réels issus de mon parcours de directeur et mises en situation.
- **Outils Modernes** : Intégration de l'Intelligence Artificielle pour la relation client et de logiciels de gestion (PMS) pour les travaux dirigés.
- **Qualité** : Démarche alignée sur les exigences **Qualiopi** (traçabilité, évaluation des acquis, amélioration continue).

4. CONDITIONS D'INTERVENTION (MODE VACATAIRE)

Prestation	Détails
Taux Journalier	380 € / Journée (7h) tarif dégressif selon durée de mission
Format	Présentiel (Vaucluse/Drome), Distanciel ou Hybride
Supports	Livret stagiaire et outils de pilotage à définir
Statut	Prestataire externe (Siret : 999 015 308 00029)

Disponibilité : Pleinement libéré de toute obligation dès le **4 juin 2026**.

Pourquoi me choisir ?

Je ne suis pas seulement un formateur ; je suis un **partenaire opérationnel**.

Ma capacité à naviguer entre l'hygiène (HACCP), la finance (P&L) et le management humain fait de moi un intervenant polyvalent capable d'assurer une cohérence globale sur l'ensemble de vos cursus.

Contact : Jean-François GOURIO | 06 29 14 11 56 | capmed.formation@gmail.com