

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le réceptionniste a pour fonctions principales d'accueillir la clientèle à la réception d'un hôtel ou de toute autre structure d'hébergement. Il contribue à la vente des services de l'hôtel et à la fidélisation de la clientèle. Il gère le planning des réservations de chambres. Il traite les dossiers clients et en assure le suivi, facture les prestations et encaisse les paiements. Il reçoit et informe les clients sur les sites et les événements touristiques et sur toutes les questions relatives à leur séjour. Il pratique au moins deux langues étrangères. Il travaille seul ou en équipe dans les hôtels et résidences hôtelières et dans les centres d'hébergement para-hôtelières (résidences médicalisées, centres de loisirs...).

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP37921BC01 : Vente des services de l'établissement
RNCP37921BC02 : Suivi administratif des clients
RNCP37921BC03 : Accueil et communication

Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance totale :

Code et intitulé de la certification professionnelle reconnue en correspondance
RNCP37921 - Accueil Réception

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicapé(e) et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie
- 1 hôtel d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total est de 675 h/an

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier
Saint Quentin en Yvelines**

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

E1 : Pratique professionnelle en français, anglais et langue vivante étrangère 2

E2 : Étude d'une ou de situation(s) professionnelle(s)

E3 : Évaluation des activités en milieu professionnel et communication

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS MHR (Option C) ;
- BTS Tourisme ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef de réception ;
- Réceptionniste ;
- Hôte d'accueil ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Avoir validé un diplôme de niveau BAC ou de niveau 4



BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU

www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 96,3% / 2022 : 90,6% / 2023 : 100% pour 05 candidats

Pour nos formations niveau 4 (MC) :

Taux d'interruption en cours de formation : 28,1% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 12,5%

Taux d'insertion professionnelle MC après 1 an sortants 2021 : 75% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>