



**TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%**  
**TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%**  
**TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%**

## 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

## DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) gestionnaire 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

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 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 sur 1 an est de 450H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

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



**POSTULER SUR NOTRE  
SITE INTERNET**

OU  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



**POUR PLUS D'INFORMATION  
CONTACTER  
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

[nadege.anseume@cfatrajectoire.fr](mailto:nadege.anseume@cfatrajectoire.fr)  
Tél : 01 88 62 00 30

## 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 Baccalauréat.  
(ou de niveau 4)

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

### Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30  
[contacts@cfatrajectoire.fr](mailto:contacts@cfatrajectoire.fr)  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



SAINT LYCÉE D'HÔTELLERIE  
QUENTIN EN YVELINES ET DE TOURISME

**TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 83,3% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 100%**

Pour nos formations niveau 4 : (BAC et MC concernées) :  
Taux de poursuite d'études : 46% / Taux d'emploi : 51% / Taux d'interruption en cours de formation : 45% / taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 39%  
Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

mars 2023