

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

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Dans le respect des procédures et des standards de qualité de l'établissement, le réceptionniste en hôtellerie accueille les clients au service de la réception. Il traite les demandes de réservation de prestations hôtelières et répond aux demandes de renseignements d'ordre pratique et touristique en utilisant au quotidien la langue anglaise.

### BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

possibilité de valider un ou des blocs de compétences

- **RNCP34157BC01** - Assurer les opérations relatives au séjour des clients
- **RNCP34157BC02** - Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier



### DÉTAILS DE LA FORMATION

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

- 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

- Présentation d'un projet réalisé en amont de la session
- Dossier de synthèse des pratiques professionnelles
- Entretien final.

### POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS management en hôtellerie restauration (option C) ;
- MC accueil et réception ;
- ...

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Réceptionniste (hôtellerie, résidence, village vacance) ;
- Night audit ;
- Concierge d'entreprise ;
- Employé de réception ;
- Employé de réservation ;
- Agent de réservation ;
- ...

### PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme ou d'une certification professionnelle attestant d'au moins un niveau 3

### 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)



**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>