

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : **83%**

TAUX DE SATISFACTION DU CFA : **88%**

TAUX D'INSERTION GLOBAL : **90%**

1 AN - NIVEAU 6 - RNCP 35527 FICHE PUBLIÉE LE 08/04/21

CERTIFICATEUR : MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le responsable d'établissement touristique organise l'accueil des clients et gère les services d'hébergement, de réception et d'entretien-maintenance. En fonction de l'établissement et de ses prestations, il gère les services de restauration, de bar, d'animation et autres services proposés à la clientèle, par exemple des espaces bien-être, des boutiques, etc. Il anticipe les besoins, s'assure de la mise en place, de la qualité et de l'attractivité des prestations dans le respect de la promesse faite au client. Il analyse les taux de satisfaction et les indicateurs de performance et met en place des actions pour optimiser le fonctionnement des services.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences

RNCP35527BC01 - Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité

RNCP35527BC02 - Manager le personnel d'un établissement touristique

RNCP35527BC03 - Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

RNCP35527BC04 - Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique

Les titulaires du titre professionnel RET peuvent obtenir par correspondance les deux certificats de compétences

professionnelles suivantes du Titre Pro Responsable d'établissement touristique :

RNCP35193BC02 - Manager le personnel en restauration collective

RNCP35193BC03 - Gérer et contrôler le budget en restauration collective

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

- Espace de restauration avec distributeur de repas
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- Espace de détente

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 2 ans est de 980H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : Réponse sous 5 jours maximum

Modalités d'inscription : Ci-dessous le QR code ou le lien

CFA Trajectoire - Proxima

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :

nadege.anseame@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



TAUX INDISPONIBLE NOUVELLE FORMATION

Pour nos formations niveau 5 (BTS) :

Taux d'interruption en cours de formation : 23,9% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 9,6%

Taux d'insertion professionnelle BTS 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>

POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU

www.cfatrajectoire.fr

