

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

Des liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : oui

Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en équivalence : (Partielle)

RNCP1895BC04 - Piloter la production des services d'un établissement touristique

RNCP1895BC03 - Manager les ressources humaines d'un établissement touristique

RNCP1895BC01 - Mettre en marché l'offre de produits et de services d'un établissement touristique

RNCP1895BC02 - Gérer les budgets de fonctionnement et d'investissements d'un établissement touristique

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 1 an est de 650H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités : 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.anseaume@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

