

RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE

MÉTIERS VISÉS

- Réceptionniste en hôtellerie
- Réceptionniste en résidence
- Réceptionniste tournant.e
- Réceptionniste en hôtellerie de plein air
- Réceptionniste en village vacances et hôtel-club
- Night audit
- Employé.e de réception
- Employé.e de réservation
- Agent.e de réservation

PUBLIC VISÉ

Personne **âgée de 16 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage et **reconnue apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.**

Dans certains cas, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage réussis,
- les travailleurs handicapés,
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, à la suite d'une rupture de contrat pour raison indépendante de l'apprenti,
- les sportifs de haut niveau.

PRÉREQUIS

- Avoir validé un projet (stage ou emploi) dans le secteur professionnel ciblé par cette formation.
- Des connaissances de base en anglais sont un plus.

Cette formation certifiante vise l'objectif de valider les compétences en lien avec les domaines spécifiques relevant du référentiel et des connaissances du métier de Réceptionniste.

À la fin de la formation, l'apprenti.e doit être capable de :

- Assurer les opérations relatives au séjour des clients.
- Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier.
- Se présenter et obtenir le Titre Professionnel Réceptionniste en Hôtellerie.

Méthode pédagogique

- Pédagogie du faire favorisant les mises en situation professionnelle sur plateaux techniques et en entreprise.
- Accompagnement individualisé.
- Présentiel et à distance (l'accès aux contenus et aux ressources de la formation à distance s'effectue par connexion à la plate-forme Acsea Formation).



LIEUX DE FORMATION

- Acsea Formation
10 Rue de la Cotonnaire
14000 CAEN
- Acsea Formation
ZE d'Hennequeville
14360 TROUVILLE SUR MER

DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Entrée possible tout au long de l'année civile.

MODALITÉS D'ÉVALUATION/VALIDATION

- Évaluation théorique et/ou mise en situation professionnelle tout au long de la formation.
- Mise en situation devant un jury de professionnel sur plateau technique.
- Titre Professionnel Réceptionniste en hôtellerie, RNCP 34157, niveau 4 : <https://lc.cx/a3nqFk>

FINANCEMENT

- Les coûts de la formation sont financés par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de la branche concernée.
- C'est l'employeur qui verse le salaire à l'apprentie.e

SUITES DE PARCOURS, FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POSSIBLES

- Ce certificat professionnel de niveau 4 permet d'accéder à certaines formations post Bac dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme :
 - CQP-IH assistant d'exploitation,
 - BTS touristiques ou hôteliers.

ACCESSIBILITÉ

- Cette formation est accessible aux apprenant.e.s en situation de handicap. Tous les moyens humains et techniques seront mis en place en partenariat avec les prescripteurs et partenaires (Cap Emploi, l'AGEFIPH...) pour compenser le handicap.
- Contactez le référent handicap : acsea.formation@acsea.asso.fr



RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE

Conditions techniques nécessaires à la FOAD

- Avoir accès à un ordinateur, tablette ou téléphone portable avec une connexion internet.

Modalités d'accès à la formation

- Entretien et tests de positionnement.
- Accessible par blocs de compétences.

Contenu de la formation

La formation préparant au titre de Réceptionniste comprend des enseignements théoriques, méthodologiques, appliqués et pratiques, un enseignement de langue vivante étrangère et un enseignement relatif aux pratiques informatiques et numériques.

La formation est découpée en plusieurs domaines :

Les compétences professionnelles

→ CCP : Assurer les opérations relatives au séjour des clients.

- Accueillir et conseiller le client au service de la réception.
- Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières.
- Procéder aux opérations d'arrivée et de départ.

→ CCP : Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtel.

- Clôturer l'activité journalière et mensuelle.
- Contribuer à la gestion de la distribution en ligne.
- Contribuer au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier.

Les compétences complémentaires

- Connaissances de base en numérique générale et liées aux métiers.
- La préparation au passage du titre professionnel.
- L'anglais niveau B2.

Durée et alternance de la formation

- La durée d'un contrat d'apprentissage est d'1 an.
- Le rythme de l'alternance est d'une semaine par mois en centre de formation (soit environ 420 heures).
- Cette durée peut varier en fonction du niveau du candidat.