

# 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 ayant une expérience professionnelle ou ayant validé son projet professionnel avec un CEP.

## 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 qualifiante 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, le stagiaire 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.

## Méthode pédagogique

- Pédagogie du faire favorisant les mises en situation professionnelle sur plateaux techniques et des stages 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).



## LIEU DE FORMATION

- Acséa Formation Trouville  
ZE d'Hennequeville

## 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.
- Pour les personnes ayant suivi  
la formation dans sa totalité  
et validé les épreuves finales  
correspondantes :
  - Attestation HyA,
  - Certificat SST,
  - Attestation de compétences  
numériques et badge  
numérique,
  - Badge compétences  
comportementales.

## TARIF ET FINANCEMENT

- Pour les demandeurs  
d'emploi, le coût de la  
formation est pris en charge  
par la Région Normandie.
- Le stagiaire est rémunéré  
pendant sa formation  
(Région, France Travail si ARE).
- Tarif : Nous consulter.

## SUITES DE PARCOURS, FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POSSIBLES

- Titre Professionnel :  
Réceptionniste hôtellerie et  
hôtellerie de plein air,  
RNCP 38870, niveau 4 :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38870/>

## 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 la référente  
handicap :  
acseaf.handicap@acsea.asso.fr

Avril 2026



# 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 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 :

### La culture professionnelle

- Connaissance de l'environnement métier et du marché  
du travail.
- Apprentissage des gestes professionnels.
- Stages en entreprise.

### Les compétences complémentaires

- Le renforcement de connaissances de base (français,  
mathématiques).
- La communication professionnelle.
- Les connaissances numériques générales et liées au métier.
- Les techniques de recherche d'emploi.
- L'anglais.
- Le développement durable.

### La culture qualité/sécurité environnement

- QSE dans le domaine de l'hôtellerie.
- Méthode HACCP.
- Le certificat de Sauveteur Secouriste du Travail (SST).

### Durée de la formation

- Durée moyenne en centre : 539 heures - 15 semaines,
- Durée moyenne en entreprise : 210 heures - 6 semaines.

02 31 62 62 00

[www.acsea-formation.fr](http://www.acsea-formation.fr)

[acsea.formation@acsea.asso.fr](mailto:acsea.formation@acsea.asso.fr)