

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.

> PRÉ REQUIS :

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, de connaissances et 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 E réputation de l'établissement hôtelier.
- Se présenter et obtenir le titre professionnel de réceptionniste en hôtellerie.

Méthode pédagogique

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



Lieux de formation :

- ACSEA Formation Caen
10 rue de la Cotonnière
- ACSEA Formation Trouville sur Mer
ZE d'Hennequeville

Délais d'accès à la formation :

- Caen : Du 12 septembre 2022
au 25 avril 2023
- Trouville sur Mer : Du 26 septembre 2022
au 10 mai 2023

Mode de validation :

- Mise en situation devant un jury de professionnels sur plateau technique.
- Entretien individuel et présentation de dossier professionnel
- Titre professionnel : réceptionniste en hôtellerie RNCP 34157, niveau 4
- Pour les personnes ayant suivi la formation dans sa totalité et validé les épreuves finales correspondantes :
 - Certificat SST
 - Attestation HACCP
 - Attestation TOEIC

Financement :

- Formation éligible au CPF (compte personnel de formation).
- Pour les demandeurs d'emploi, le coût de la formation est pris en charge par la région Normandie.
- Sous certaines conditions, le stagiaire peut être rémunéré pendant sa formation.

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'AGEFIH...) pour compenser le handicap.

Référente handicap pays d'Auge :
jennifer.lecharpentier@acsea.asso.fr

Référente handicap Caen/Bayeux :
Noelle.gifosse@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 test de positionnement
- Accessible par blocs de compétences

Contenu de la formation

-> Assurer les opérations relatives au séjour des clients (CCPI) :

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

-> Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'E-réputation de l'établissement (CCP2):

- 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

-> Compétences complémentaires :

- Anglais (passage du TOEIC)
- Espagnol
- Connaissances de bases en numériques générales et liées au métier
- Techniques de recherches d'emploi et gestion de l'alternance
- La communication professionnelle
- Développement des compétences comportementales
- Le développement durable
- La préparation au passage du titre professionnel
- Le certificat de sauveteur secouriste du travail
- Les bonnes pratiques en hygiène alimentaire

Durée de la formation :

- Durée en centre : 756 heures – soit environ 21 semaines
- Durée en entreprise : 315 heures – soit 9 semaines

CONTACT

directeur.formation@acsea.asso.fr

02 31 62 62 00

www.acsea-formation.fr