

.. Pourquoi nous?

- ✔ **Alternance : 2 jours au CFA et 3 jours en entreprise pendant 44 semaines**
- ✔ **Accompagnement personnalisé et suivi des apprenants**
- ✔ **Evaluation en insertion : 100 %**
- ✔ **Evaluation du diplôme : 100 %**

Lieu de la formation :

*CFA LA GRANDE CLASSE
51, Rue Gaston Lauriau
93100, Montreuil*

*Métro 9 : Mairie de Montreuil.
Bus : 102, 121, 122*

Contact

☎ 06_10_74_26_92

✉ Martinmerrouni@lagrandeclasse.fr

🌐 www.lagrandeclasse.fr



TITRE PROFESSIONNEL RECEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE

Brochure d'information

Titre du ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion, inscrit au RNCP niveau' (BAC PRO)

•• Titre professionnel réceptionniste en hôtellerie

Le réceptionniste en hôtellerie, représente l'entreprise auprès des clients. Il identifie les besoins du client et le conseille afin de lui proposer une offre adaptée, en valorisant les prestations de l'établissement hôtelier. Les besoins en hôtellerie sont élevés : un réceptionniste débutant trouvera donc facilement du travail car les débouchés sont nombreux.

Modalités d'évaluation

- Evaluation formatives : Quizz, tests, exposés, cas pratiques et synthèses
- Evaluation sommatives : Examen blanc, mise en situation, dossier professionnel et entretien technique

Prérequis

Niveau 3
(Niveau terminale, CAP équivalent)

Durée de la formation

1 an

Nature de la formation

Titre professionnel (Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion)

Outils pédagogiques

- TICE, logiciel, ressources multimédias/ documents authentiques
- Supports pédagogiques PPT et PDF

Inscrit au RNCP

Niveau 4 (Bac Pro)

Modalité

Alternance

Financement

OPCO



Services



Objectifs et contexte de la certification TP réceptionniste en hôtellerie

Dans le respect des procédures et des standards de qualité de l'établissement, le réceptionniste en hôtellerie accueille les clients au service de la réception. Il traite les demandes de réservation de prestations hôtelières et répond aux demandes de renseignements d'ordre pratique et touristique.

Blocs de compétences

RNCP34157BC01

1- Assurer les opérations relatives au séjour des clients

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

270 heures

RNCP34157BC02

2- Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier

- 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

190 heures

3 - Module "anglais à visée professionnelle "

50 heures

4- Module "espagnol à visée professionnelle "

50 heures

5- Module "numérique "

50 heures

