



## Titre professionnel Responsable d'Etablissement Touristique

### Organisme de formation au capital humain !

#### Objectifs généraux :

Le responsable d'établissement touristique gère une structure qui propose des séjours d'au moins une nuit, avec un hébergement et des services associés.

- Préparer au métier de Responsable d'Etablissement Touristique Rome G1403
- Acquérir une qualification en lien avec le projet professionnel
- Préparer les épreuves du titre professionnel de Responsable d'Etablissement Touristique (RET)

#### Objectifs pédagogiques :

Acquérir les compétences et connaissances en :

Marketing et commercialisation ; Gestion financière ; Management ; Pilotage la production des services

#### Certification visée :

Titre Professionnel de Responsable d'Etablissement Touristique de Niv 6 Code RNCP 35527

Possibilité de valider tout ou partie du Titre Professionnel par blocs de compétences CCP1, CCP2, CCP3, CCP4

**Débouchés, métiers visés par cette certification :** Directeur de village de vacances ; Directeur de club de vacances  
Directeur de résidence de tourisme ; Directeur d'hôtellerie de plein air ; Directeur d'hôtel-restaurant ; Exploitant de structures d'hébergements touristiques ; Adjoint de direction ; Attaché de direction ; Hôtelier-restaurateur

**Certificateur :** ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

**Date d'échéance de l'enregistrement :** 24-05-2026

#### Contenu du parcours type :

##### **CCP1 : Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité**

**Module 1 :** Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement

**Module 2 :** Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement

**Module 3 :** Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement

**Module 4 :** Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement

**Module 5 :** Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local

##### **CCP2 : Manager le personnel d'un établissement touristique**

**Module 6 :** Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais

**Module 7 :** Manager les équipes d'un établissement touristique

**Module 8 :** Assurer la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique

##### **CCP3 : Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale**

**Module 9 :** Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique

**Module 10 :** Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais

##### **CCP4 : Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique**

**Module 11 :** Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique

**Module 12 :** Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement

#### Module Préparation à l'examen :

Finaliser l'ensemble des documents et outils utiles au passage du titre et profiter de nombreuses mises en situation.

#### Modules complémentaires optionnels

##### **Module HACCP (formation et certification)**

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

##### **Module l'm learning English :**

Un programme d'apprentissage en auto-formation / Disponible en ligne 24H/24, 7j/7

Contenant 24 unités thématiques de renforcement des compétences.



#### Test Pippel

Pippel est une évaluation des compétences en langue.

Pippel mesure votre capacité à travailler dans une langue, à l'oral et à l'écrit

Pippel FLEX est certifiant et est utilisé également par de très nombreux recruteurs.

#### **Dates de la formation**

Prochaine session, nous consulter / (Sous réserve d'une constitution d'un groupe de 8 personnes minimum)

#### **Durée du parcours**

Parcours type 1127h dont 917h en centre et 210h en entreprise

**Public** Toute personne motivée par la gestion, le management et le secteur de tourisme

#### **Tarif**

A partir de 7877 €

Suivant une étude personnalisée de votre projet professionnel établie après entretien et test de positionnement.

Parcours modulable / Eligibilité au CPF

#### **Préconisations/Niveau**

Niveau BAC (tourisme, hôtellerie, commerce ou gestion) ou équivalent, avec une expérience professionnelle d'au moins trois ans dans le secteur du tourisme, de l'hôtellerie, du commerce ou de la gestion. Ou bien titulaire du BAFA ou équivalent avec une expérience d'au moins 5 ans dans le tourisme

Justifier d'un niveau d'anglais A2 du CECRL (lire, comprendre le sens global des conversations courantes, parler de façon soutenue, poser des questions). Avoir une utilisation autonome de l'outil informatique (Word, Excel, messagerie, internet)

Avoir satisfait aux tests de positionnement d'entrée en formation

Présentation soignée.

#### **Modalités de suivi et d'évaluation**

Contrôle continue des connaissances

Dans le cas d'un titre complet, passage de la certification devant le jury.

Attestation de fin de formation. Relevé de capacité.

Questionnaire de satisfaction fin de formation.

#### **Modalités d'organisation et conditions d'accueil**

Formation en continu et présentiel alternant périodes en centre et en entreprise, 35 heures par semaine, du lundi au vendredi, (modalités adaptables en entreprise).

Engagé dans le Programme Régional d'Accès à la Formation et à la Qualification des Personnes Handicapées de Nouvelle-Aquitaine, chaque site dispose d'un référent handicap qui accompagne le bénéficiaire tout au long de son parcours en mettant en œuvre les compensations et adaptations nécessaires.

#### **Modalités et délais d'accès**

Réunion d'information collective.

Tests de positionnement et entretien individuel.

#### **Moyens pédagogiques**

Vous êtes acteur de votre formation. Workshop (atelier collaboratif). Animation interactive. Périodes d'immersion en Entreprise. Nombreuses mises en situation par rapport à votre propre expérience personnelle et professionnelle.

**Lieux/Contact :** [contact.formation@irfrep.fr](mailto:contact.formation@irfrep.fr) / 05 45 38 29 91

#### **IRFREP 17**

70 rue du 18 Juin

**17138 Puilboreau**

05 46 41 07 04

Retrouvez nos informations : <https://irfrep.org>