



Titre professionnel Réceptionniste en Hôtellerie

Organisme de formation **au capital humain !**

Objectifs généraux :

- Préparer au métier de Réceptionniste en Hôtellerie Rome G1703.
- Acquérir une qualification en lien avec le projet professionnel
- Préparer les épreuves du titre professionnel de Réceptionniste en Hôtellerie (REH)
- Acquérir les compétences commerciales et de gestion liées à l'accueil clients dans un établissement hôtelier

Objectifs pédagogiques :

A l'issue de la formation le stagiaire sera en capacité de :
Traiter toutes les opérations client d'avant son arrivée jusqu'à son départ
Etablir une relation commerciale avec le client et veiller à sa satisfaction
Contrôler et suivre les activités du service de la réception et de la distribution en ligne.
Contribuer et veiller à l'e-réputation de l'établissement

Certification visée :

Titre Professionnel Réceptionniste en Hôtellerie de Niv IV Code RNCP 34157
Possibilité de valider tout ou partie du Titre Professionnel par blocs de compétences CCP1, CCP2

Débouchés, métiers visés par cette certification: Réceptionniste en hôtellerie ; Réceptionniste en résidence ; Réceptionniste tournant ; Réceptionniste en hôtellerie de plein air ; Réceptionniste en village vacances et hôtel-club ; Night audit ; Concierge d'entreprise ; Employé de réception ; Employé de réservation ; Agent de réservation

Contenu du parcours type :

CCP1 : Assurer les opérations relatives au séjour des clients

Module 1 : Accueillir et conseiller le client au service de la réception
Module 2 : Traiter les demandes de réservations des prestations hôtelière
Module 3 : Procéder aux opérations d'arrivée et de départ

CCP2 : Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier

Module 1 : Clôturer l'activité journalière et mensuelle
Module 2 : Contribuer à la gestion de la distribution en ligne
Module 3 : Contribuer au suivi de l'e-réputation de l'établissement touristique

Modules complémentaires optionnels

HACCP : 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. Inscrite en France auprès de France Compétences et reconnue au titre du CPF, la certification est utilisée également par de très nombreux recruteurs.

Module TRE : Technique de recherche d'emploi

Organiser sa recherche d'emploi, connaître ses atouts, préparer un entretien d'embauche pour permettre de mettre toutes les chances de votre côté et optimiser votre recrutement.



Titre professionnel Réceptionniste en Hôtellerie

Organisme de formation au capital humain !

Dates de la formation

Du 22 août 2022 au 17 février 2023
(Sous réserve d'une constitution d'un groupe de 8 personnes minimum)

Durée du parcours

Parcours type 808h dont 598h en centre et 210h en entreprise

Public

Toute personne motivée par la relation clientèle et le secteur du tourisme

Tarif

A partir de 4790€
Suivant une étude personnalisée de votre projet professionnel établie après entretien et test de positionnement.
Parcours modulable / Eligibilité au CPF

Préconisations/Niveau

Justifier d'un niveau d'anglais A2 du CECRL (lire, comprendre le sens global des conversations courantes, parler de façon soutenue, poser des questions)
Maîtriser les savoirs de base (niveau Cléa) et 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 continu des connaissances
Dans le cas d'un titre complet, passage de la certification devant le jury.
Attestation de fin de formation. Relevé de capacités.
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 / 05 45 38 29 91

IRFREP 17

Adresse :
70 rue du 18 Juin
17138 Puilboreau
05 46 41 07 04