

FORMATION RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR



OBJECTIF :

Le ou la Réceptionniste en Hôtellerie accueille, renseigne et accompagne les clients tout au long de leur séjour, en valorisant les services de l'établissement et en assurant leur satisfaction.

DEUX BLOCS DE COMPÉTENCES CERTIFIANTS :

● **CCP 1 : Assurer les opérations relatives au séjour des clients**

CP 1 - Accueillir, informer et conseiller le client
CP 2 - Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières
CP 3 - Procéder aux opérations d'arrivée, de suivi et de départ du client

● **CCP 2 : Assurer les opérations relatives au suivi de l'activité de l'établissement touristique**

CP 4 - Assurer le suivi de l'activité journalière
CP 5 - Contribuer au développement commercial
CP 6 - Contribuer au suivi de l'e-réputation

ACCESSIBILITÉ

Dès 18 ans et jusqu'à 29 ans révolus.

Dispense d'âge limite pour les titulaires de RQTH et les sportifs reconnus de haut-niveau par la liste du Ministère des Sports (article L221-2 al.1 du code du sport).
Personnes en Situation de Handicap : contactez-nous au 0669107703

PRÉREQUIS

Maîtrise du français : niveau C1 du cadre européen
Étude du parcours (CV), du projet professionnel individuel
Entretien (en présentiel ou téléphone) et positionnement andragogique

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- ✔ Quiz (QCM, Vrai-Faux, QCU...)
- ✔ Évaluations en cours de formation (ECF)
- ✔ Mises en situation
- ✔ Création de projet
- ✔ Entretiens

MÉTHODES ANDRAGOGIQUES

- ✔ Classe inversée, andragogie active
- ✔ Exercices d'application, vidéos d'illustration, témoignages de professionnels
- ✔ Blended-learning

ACCOMPAGNEMENT

- ✔ Individualisation du parcours de formation
- ✔ Vérification de la conformité de l'action aux attentes de l'apprenant
- ✔ Accompagnement durant tout le parcours de formation, du premier contact à l'obtention de la certification, via une planification d'entretiens individuels, un accompagnement à la préparation de l'examen et un tutorat individuel en e-learning



La formation, d'une durée moyenne de 900 heures selon l'employeur, s'effectue en alternance, par contrat d'apprentissage.



Formacode :
42686/42776
RNCP : 38870
NSF : 334t
ROME : G1703



EN FORMATION :
273 heures dans l'Arena de Formation nxlvl

EN ENTREPRISE :
616 heures dans une Structure Touristique (Hôtel, Club, Camping, Croisières..)



Titre Professionnel de niveau 4 (baccalauréat), inscrit au RNCP et délivré par le Ministère chargé de l'Emploi



FORMATION RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

Formation gratuite
et rémunérée
en Contrat
d'apprentissage



Suite d'études possible :

Titre Professionnel de Gouvernant(e) en
Hôtellerie, de niveau 4 (bac)
Titre RNCP de Responsable d'Établissement
Touristique, de niveau 6 (bac+3)

MODALITÉS DE CERTIFICATION

- ✔ Titre Professionnel de niveau 4, inscrit au RNCP et délivré par le Ministère chargé de l'Emploi.
- ✔ Épreuve de validation devant un jury composé de professionnels du métier habilités par la DREETS.
- ✔ Durée de l'épreuve : 2h35min
- ✔ Contenu : Mise en situation professionnelle avec traitement de tâches liées à l'accueil et à la gestion en réception, évaluation en langue anglaise, et entretien technique avec le jury.
- ✔ À partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.

L'ÉQUIPE DE FORMATION

Une équipe de formateurs issus du terrain de l'animation et du tourisme, dont l'expérience allie compétences et andragogie, saura vous accompagner vers la réussite de votre projet, lors de notre prochaine formation :

du 01 avril 2025 au 03 octobre 2025

LES DÉBOUCHÉS

En suivant la formation de Réceptionniste en Hôtellerie et Hôtellerie de Plein Air, vous pouvez accéder aux postes suivants : Réceptionniste polyvalent(e), Réceptionniste de jour ou de nuit, Agent(e) de réservation, Concierge, Assistant(e) chef de réception.

Pour plus de détails, consultez le site de France Compétences. 



Pour tout complément d'information ou détail sur le parcours de formation,
contactez-nous : contact@nxlvl.fr / 06.69.10.77.03

