

Formation Professionnelle Continue **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

AUCUN PRÉREQUIS

Profil souhaité :
Bonne présentation; expérience dans le monde du travail souhaitée; goût pour le contact et le travail d'équipe
Etude du parcours (CV) et tests de positionnement

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



Formation FOAD (à distance),
d'une durée moyenne de 740
heures.
40% en E-learning et 60% en cours
virtuels



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



EN FORMATION (DISTANCIEL) :
600 heures en moyenne de
formation.

EN ENTREPRISE :
Environ 140 heures en stage
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 Professionnelle Continue

RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

Formation prise en charge
et rémunérée
en Formation
Professionnelle Continue



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.

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.



Prochaine rentrée de formation : 21 Septembre 2026

Pour une durée d'environ 740 heures dont 140h en stage :
Contactez-nous pour plus de renseignements !



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

