

TITRE PROFESSIONNEL RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR



FORMATION
CONTINUE
ADULTE

VERS QUELS MÉTIER S

- > Réceptionniste :
 - En hôtellerie
 - De camping
 - Tournant
 - En établissement touristique de village vacances
 - De nuit ou night audit
 - Premier de réception
 - Agent de réservation en hôtellerie
 - Concierge de location saisonnière



DURÉE

- > 400 heures en centre de formation
- > 2 rentrées possibles (fin septembre 2025 et mars 2026)



RYTHME DE L'ALTERNANCE

- > 1 à 2 semaine(s) par mois à la MFR



STATUTS

- Stagiaire de la formation professionnelle continue
- Salarié(e)
- En contrat apprentissage, ou en contrat de professionnalisation

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Avoir validé un niveau 3
- > Avoir un projet professionnel construit (immersion, enquête métier...)
- > Aptitude de base en communication écrite et orale en Français et en Anglais (niveau A2)
- > Utilisation de base des outils numériques et de l'informatique
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat ou de la convention signée avec une entreprise.
- > Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Certificateur : Ministère du travail

Le titre professionnel est composé de deux blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités du métier.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Code RNCP 38870

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37448/>

Date de publication de la fiche : 28/03/2023

QUELQUES CHIFFRES⁽¹⁾

ouverture de la formation en septembre 2025

OBJECTIF DE LA FORMATION

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- > Hôtels et résidences de tourisme
- > Campings
- > Parcs résidentiels de loisirs
- > Résidences hôtelières
- > Villages de vacances
- > Conciergeries dédiées à la gestion de location saisonnière

Nous vous accompagnons à la recherche de l'entreprise d'accueil en adéquation avec les objectifs de la formation.

ACTIVITÉS DE L'APPRENANT EN ENTREPRISE

- > Assurer les opérations relatives au séjour des clients
- > Accueillir et conseiller le client au service de la réception
- > Traiter les demandes de réservation de prestations hôtelières
- > Procéder aux opérations d'arrivée et de départ
- > 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

TARIFS⁽¹⁾

- > > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais annexes (hébergement, restauration...)

Accessibles sur le site internet :

www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERT :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. FLORIAN PERIDY

02 51 57 81 81 - florian.peridy@mfr.asso.fr

UN TREMPLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié de l'accueil et de la gestion hôtelière dans des établissements touristiques de qualité. Il maîtrise les techniques professionnelles de la réception, de la gestion des réservations et de la relation client. Il est en mesure d'accueillir une clientèle diversifiée en français, en anglais. Grâce à sa polyvalence et sa capacité d'adaptation, il accompagne l'évolution de son activité tout en valorisant l'image et les prestations de l'établissement. Il possède également une vision prospective de son métier et contribue au développement commercial et à la satisfaction des clients.

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

C01 - Assurer les opérations relatives au séjour des clients

- Accueillir, informer et conseiller le client
- Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières
- Procéder aux opérations d'arrivée, de suivi et de départ du client
- Réaliser des activités d'hébergement
- Réaliser des activités de restauration (snacking et petit-déjeuner)
- Communiquer en Anglais
- La qualité et les pratiques environnementales en hôtellerie et hôtellerie de plein air.
- Assurer la sécurité des biens et des personnes

C02 - Assurer les opérations relatives au suivi de l'activité de l'établissement touristique

- Contribuer au développement commercial.
- Contribuer au suivi de l'e-réputation.
- Communiquer en Anglais

Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

Modalités de déroulement :

en présentiel, en situation de travail, mobilité européenne

Moyens prévus :

Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise; Dossier technique, Activités pédagogiques en salle; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés; Visites professionnelles et intervenants extérieurs; Projets pédagogiques transversaux; Equipement numérique mis à disposition; Equipe de formateurs pluridisciplinaires.

Modalités de suivi :

Emergence à la demi-journée, positionnement, évaluations formatives et certificatives, accompagnement individuel par un formateur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres en entreprise. Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires. Dossier professionnel.

Moyens d'encadrement :

Un formateur avec plus de 15 ans d'expériences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie, une équipe interdisciplinaire engagée dans les formations de l'hôtellerie et de la restauration

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

