



Titre Professionnel Réceptionniste en Hôtellerie et Hôtellerie de Plein Air

Formation en alternance | RNCP 38870 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 4 (niveau bac)

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 16/04/2024 - Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion



Le réceptionniste accueille les clients, traite les réservations et répond aux demandes pratiques et touristiques en anglais. Utilisant un système de gestion PMS, il applique les standards de qualité et suit l'e-réputation de l'établissement.

TARIF	PUBLIC ET PRÉ-REQUIS
Formation financée par France Compétences et les OPCO	Public cible <ul style="list-style-type: none">Jeune de 15 à 29 ansTout autre public : nous consulter
DURÉE ET RYTHME	Pré-requis et niveau d'entrée
1680 h	<ul style="list-style-type: none">Avoir validé un niveau 3Niveau B2 en anglais souhaité
LIEUX	OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
Béziers, Carcassonne, Nîmes – Marguerittes	<ul style="list-style-type: none">Accueillir, informer et conseiller le client en français, en anglaisTraiter les demandes de réservations de prestations hôtelièresProcéder aux opérations d'arrivée, de suivi et de départ du clientAssurer le suivi de l'activité journalièreContribuer au développement commercialContribuer au suivi de l'e-réputation
ACCESIBILITÉ	MODALITÉS D'ACCÈS
Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.	<ul style="list-style-type: none">Pré-inscription en ligneValidation du projet par un conseillerAccompagnement à la mise en relation avec des entreprisesDélais d'accès : durée d'instruction du dossier

81,82%

de réussite aux examens en Hôtellerie de Purple Campus

73,17%

d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

Validation
totale ou partielle par bloc ou certificat de compétences

Évaluations
Contrôle continu / ponctuel
Suivi en entreprise

En fin de parcours
Délivrance de l'attestation de formation

CO-TRAITANCE

Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts
des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale,
analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

Techniques d'accueil

- Connaissance de l'activité hôtelière et typologies de clientèles
- Techniques d'accueil, de communication et de gestions des litiges
- Connaissance du patrimoine de proximité en Occitanie

Gestion de l'hébergement

- Les réservations, les arrivées, la facturation, l'encaissement, les départs
- Assurer le suivi de l'activité journalière et mensuelle
- Logiciel de gestion de l'établissement

Commercialisation et distribution

- Connaissance du marché de la distribution en ligne
- Le développement commercial
- Le suivi de l'e-réputation

Bureautique et usage du numérique

- Anglais
- Gérer le séjour d'un client (réservation, accueil, conseil, check-in, check-out)
- Communiquer et suivre l'e-réputation en ligne

Langue vivante étrangère 2

Préparation à l'examen

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Réceptionniste en hôtellerie, en camping, en établissement touristique, en village vacances, réceptionniste de nuit ou night audit, premier / première de réception, agent / agente de réservation en hôtellerie, concierge de location saisonnière.

Poursuite d'études

- BTS Management en hôtellerie restauration – option A : management d'unité d'hébergement
- Assistant Manager Loisirs Hôtellerie Restauration
- BTS Tourisme

PURPLE
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS
WWW.PURPLE-CAMPUS.COM

