

Formation Titre Professionnel PARCOURS VERS UN METIER : RECEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE

LADAPT MARNE Formation

Mise à jour : 04/03/23

Secrétariat admissions : Line GIREL - girel.line@ladapt.net

Votre interlocuteur : Aurélie KLEBER- kleber.aurelie@ladapt.net 2 bis, rue Pierre Bérégovoy 51530 CORMONTREUIL

EN PRATIQUE

OBJECTIFS

Acquérir les compétences techniques et les savoir-être nécessaires pour la tenue d'un poste de réceptionniste en hôtellerie

Accéder à l'emploi et valider un titre professionnel.

Valider le TOEIC : Test Of English for International Communication.

TARIF / FINANCEMENT

Dans le cadre du Programme Régional de Formation de la Région Grand Est

DUREE

En centre : 630 h, 35h semaine

En entreprise : 350 h, 35h semaine

DELAI D'ACCES

Les sessions de 2024 :

- 30 septembre 2024

Le recrutement commence un mois avant le début de la formation

CONDITIONS D'ENTREE

Les prérequis :

Posséder une personnalité en adéquation avec les exigences du métier : sens des contacts, sens du service, curiosité intellectuelle, bonne élocution.
Savoirs de base en français et en maths
Connaissances indispensables de l'anglais

Le public cible : Demandeur d'emploi.

■ CONTENU ET METHODE MOBILISEE :

Présentiel et/ou distanciel

Modules en centre :

Positionnement : 7h
Remise à niveau : 35h
Techniques d'accueil et de communication : 63h
Patrimoine : 98h
Anglais professionnel : 248h
Image de soi : 28h
SST : 14h
Expressions et culture du Champagne : 35h
Techniques de recherche d'emploi : 18h
Informatique : 42h
Préparation à la validation : 28h
Bilans de formation : 7h
Passation du titre professionnel : 7h

■ MODALITE D'ACCES

Entrées et sorties permanentes.
Positionnement : Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi.

■ REFERENCES DU TITRE

Code RNCP : RNCP34157
Code du certificateur : Ministère du travail
Date d'enregistrement de la certification : 30/08/2019

■ CHIFFRES CLEFS

Nombre de bénéficiaires accompagné(e)s : 12
Taux de présentation à l'examen : 90%
Taux d'assiduité : en cours
Taux de certification : 82%

■ SUITES DE PARCOURS

Taux d'insertion global : en cours
Taux d'insertion lié au métier visé RNCP : en cours

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, ou les équivalences, consultez le site internet de France Compétences :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34157/>

■ LIEUX DE FORMATION

LADAPT MARNE FORMATION
2 bis rue Pierre Bérégovoy
51350 CORMONTREUIL

■ INTERVENANTS

Conseillers en Insertion Professionnelle, formateurs, psychologues certifiés et expérimentés issus du monde professionnel.

■ ACCES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Accès PMR, Personne à mobilité réduite
En fonction des besoins de la personne, possibilité d'adapter la formation.
Référente Handicap : Stéphanie FAGNERE

■ MODALITES D'EVALUATION

Passation du TOEIC
Passation du Titre Professionnel Réceptionniste en hôtellerie
Evaluations en cours de formation : SST

| Activités types du titre | Compétences professionnelles évaluées | Modules de formation | Evaluations en cours de formation |
|---|---|---|---|
| Activité type n° 1 / CCP Assurer les opérations relatives au séjour des clients | Accueillir et conseiller le client au service de la réception Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières Procéder aux opérations d'arrivée et de départ | Anglais (apports théoriques, jeux de rôle, visites en anglais) Techniques de communication et d'accueil Territoire et patrimoine (apports théoriques, mises en situation en individuel ou en sous-groupes) Expressions et culture du Champagne Image de soi | TOEIC Mises en situation professionnelle en anglais (jeux de rôle réceptionniste / clients : accueil clients, prise de réservation, gestion d'un client mécontent) Mises en situation professionnelle en français (réponse à la demande d'un client sur des aspects touristiques de la ville et de la région) |
| Activité type n° 2 / CCP Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au-suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier | 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 | Informatique (Word, Excel, Powerpoint) Anglais Techniques de communication | Saisir un rapport sur Excel Ecrire un mail en anglais et en français |