

CQP RÉCEPTIONNISTE

RNCP : 31401
FORMATION CERTIFIANTE

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Réceptionniste, Employé-e de réception, Réceptionnaire.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Accueillir la clientèle
- Gérer les réservations
- Facturer, encaisser
- Proposer des informations touristiques, commerciales
- Organiser et traiter les informations internes et externes
- Assurer la relation entre les services



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine d'activité.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.
Avoir de préférence une expérience professionnelle dans le métier de l'hôtellerie ou des métiers de l'accueil.
Cette activité réclame la maîtrise d'au moins une langue étrangère.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Mars au 31 octobre.
Bilan d'aptitude sur site obligatoire



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Accueillir la clientèle
- Gérer la caisse
- Maîtriser au moins une langue étrangère
- Gérer les réservations
- Proposer des informations
- Commercialiser les produits

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques,
- Organisation du travail
- Technologie
- Gestion et sciences appliquées
- Technologie de l'information et de la communication
- Arts appliqués

Le + de notre CFA :

- Groupes de niveaux
- Approche par compétence
- Individualisation du parcours

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.
Livret de formation et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : Contrôle en cours de formation et examen en fin de formation.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.
Supports pédagogiques remis à l'apprenant.
Équipement professionnel individuel, nous consulter.

TARIF

Prise en charge partielle ou totale par l'OPCO en Formation Professionnelle et Continue.
Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Durée de la formation : 6 mois à un an, en blocs de compétences.

Volume de la formation : 400 heures par année de formation, modulables en fonction des pré requis (200 à 400 heures).

Rythme de l'alternance aménageable

SUITES DU PARCOURS

CAP Services et commercialisation en hôtellerie café restaurant

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Christian COCHONNEAU
christian.cochonneau@cfablagnac.org
05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC
Tel. : 05 62 74 73 72
accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

