

## CQP RÉCEPTIONNISTE

RNCP : 37862  
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, Conciergerie.

### 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 prérequis.  
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.  
Période d'inscription toute l'année.  
Entretien individuel et bilan.



### 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 :

- Approche par compétence
- Individualisation du parcours
- Renforcement du socle de compétences

## 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 continu et examen final.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

## 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 avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, 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 des coûts de la formation dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Ce tarif vous sera communiqué par devis après un RDV individuel.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences.

400 heures 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 hôtel-café-restaurant  
Autres dispositifs, nous consulter.

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

[candidature@cfablagnac.org](mailto:candidature@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

