



TITRE PROFESSIONNEL RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

Code RNCP : 35527

NIVEAU 6

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

OBJECTIFS PROFESSIONNELS	
Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité Manager le personnel d'un établissement touristique Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale Assurer la gestion opérationnelle et prévoir les investissements d'un établissement touristique Métiers visés : Responsable de structure d'hébergement touristique, directeur de club de vacances / d'hôtel club, directeur d'hôtel / d'hôtel-restaurant, directeur hôtelier de résidence senior	
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne souhaitant occuper des fonctions de direction, de gestionnaire dans l'hôtellerie, la restauration, l'hôtellerie de plein air et le tourisme	Formation en présentiel
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Niveau 5 validé.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
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. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.
MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU		
Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement Organiser le service de réception et optimiser son fonctionnement Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais Manager les équipes d'un établissement touristique Assurer la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Intitulé	Compétences professionnelles	Volume horaire annuel
	Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité	Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement	35
		Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement	35
		Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement	28
		Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement	63
		Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local	56
	Manager le personnel d'un établissement touristique	Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais	56
		Manager les équipes d'un établissement touristique	49
		Assurer la gestion administrative des ressources humaines	63
	Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale	Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique	56
		Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais	63
	Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique	Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique	77
		Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement	28
	Total		609
	Durée de stage : 350h minimum		
	Certification	Présentation d'un projet réalisé en amont : 1 h 10 Entretien technique : 0 h 50 min Entretien final : 0 h 20 min Total : 2 h 20 min	

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen fin de formation. Un contrôle en cours de formation sur épreuve professionnelle. Délivrance d'un certificat de réalisation 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.	TITRE PROFESSIONNEL Responsable d'Établissement Touristique, niveau 6, Ministère du Travail

POURSUITE DE FORMATION
Master

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an À partir de 600 heures/an. 2 jours / semaine à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 15, maximum 30

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.