

TITRE PROFESSIONNEL RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42020/>

NIVEAU 6

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

| OBJECTIFS PROFESSIONNELS | |
|--|---|
| <p>Piloter, gérer et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité et de développement durable Manager les équipes et organiser les ressources humaines d'un établissement touristique Optimiser les ventes et les prestations complémentaires d'un établissement touristique dans une démarche multicanale Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique</p> <p>Métiers visés : Responsable de structure d'hébergement touristique, Directeur d'hôtel / d'hôtel-restaurant, Directeur de résidence de tourisme, Directeur de parc résidentiel de loisirs.</p> | |
| PUBLIC CONCERNÉ | MODALITÉS PÉDAGOGIQUES |
| Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle. | Formation en présentiel |
| PRÉREQUIS | MOYENS HUMAINS |
| Titre de niveau 5 validé (BAC+2), dans le domaine d'activités. | 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 D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS | MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES |
| Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Pré-inscription en ligne sur : https://www.cfablagnac.org/ | Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. |

| OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES | VOLUMÉTRIE HORAIRE | | |
|---|--|--|-----------------------|
| <p>Piloter, gérer et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité et de développement durable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piloter et gérer le service hébergement, optimiser son fonctionnement - Piloter et gérer le service réception, optimiser son fonctionnement - Piloter et gérer le service entretien maintenance, optimiser son fonctionnement - Piloter et gérer le service restauration bar, optimiser son fonctionnement - Piloter et gérer le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local <p>Manager les équipes et organiser les ressources humaines d'un établissement touristique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recruter et intégrer les équipes en français et en anglais - Piloter la politique managériale de l'établissement et développer la performance individuelle et collective des équipes - Assurer la gestion administrative des ressources humaines <p>Optimiser les ventes et les prestations complémentaires d'un établissement touristique dans une démarche multicanale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer et optimiser la commercialisation des offres - Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais <p>Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité - Prévoir les investissements et leur financement dans une démarche de développement durable | Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant | | |
| | | Intitulé | Volume horaire |
| | | | Annuel |
| | | Gestion et pilotage d'un établissement touristique | 82 |
| | | Management des équipes | 72 |
| | | Commercialisation touristique | 63 |
| | | Marketing touristique et digital | 58 |
| | | Gestion de la qualité et expérience client | 50 |
| | | Environnement touristique et développement durable | 44 |
| | | Anglais professionnel | 49 |
| | | Outils numériques professionnels | 39 |
| | | Accompagnement à la certification | 77 |
| | | EPFE | 16 |
| | TOTAL | 550 | |

| MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS | SANCTION VISÉE-CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION |
|---|--|
| Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Test de positionnement. Présentation d'un projet réalisé en amont de la session : 1h10min Entretien technique : 0h50min Entretien final 0h20min | TITRE PROFESSIONNEL RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE DU MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION, de niveau 6, |

| POURSUITE DE FORMATION |
|--|
| Insertion dans la vie professionnelle. |

| DURÉE | EFFECTIFS |
|---|--|
| Formation sur 1 an, dont : - 550 heures de formation - 1057 heures en entreprises 2 jours en CFA 3 jours en entreprise | Effectif par groupe : minimum 15, maximum 20 |

| DATES | HORAIRES |
|-----------------------------|---|
| Du 31/08/2026 au 09/07/2027 | 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 par l'entreprise partenaire et son OPCO 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 sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission |