

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38870/>

NIVEAU 4

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

Fiche mise à jour avril 2026

OBJECTIFS PROFESSIONNELS															
<p>Assurer les opérations relatives au séjour des clients Assurer les opérations relatives au suivi de l'activité de l'établissement touristique</p> <p><b>Métiers visés : Réceptionniste en hôtellerie, Réceptionniste de camping, Réceptionniste en établissement touristique, Réceptionniste de village vacances, Réceptionniste de nuit ou night audit, Premier de réception, Agent de réservation en hôtellerie, Concierge de location saisonnière</b></p>															
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES														
<p>Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine d'activité. Demandeurs d'emploi, salariés, personnes en reconversion professionnelle. Alternance par le biais du contrat de Professionnalisation seulement.</p>	<p>Formation en présentiel</p>														
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS														
<p>Niveau 3 (CAP) validé.</p>	<p>Référent administratif : <a href="mailto:viedelapprenant@cfablagnac.org">viedelapprenant@cfablagnac.org</a> Référent handicap et accompagnement socio professionnel : <a href="mailto:accompagnement@cfablagnac.org">accompagnement@cfablagnac.org</a> Référent pédagogique : <a href="mailto:pedagogie@cfablagnac.org">pedagogie@cfablagnac.org</a> Référent entreprise : <a href="mailto:pedagogie@cfablagnac.org">pedagogie@cfablagnac.org</a> Norm des formateurs : communiqués à l'entrée en formation</p>														
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES														
<p>Notre référent 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. <a href="mailto:accompagnement@cfablagnac.org">accompagnement@cfablagnac.org</a> Pré-inscription en ligne sur : <a href="https://www.cfablagnac.org/">https://www.cfablagnac.org/</a></p>	<p>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.</p>														
MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES														
<p>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.</p>	<p>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.</p>														
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU														
<p><b>Assurer les opérations relatives au séjour des clients :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueillir, informer et conseiller le client</li> <li>- Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières</li> <li>- Procéder aux opérations d'arrivée, de suivi et de départ du client</li> </ul> <p><b>Assurer les opérations relatives au suivi de l'activité de l'établissement touristique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer le suivi de l'activité journalière</li> <li>- Contribuer au développement commercial</li> <li>- Contribuer au suivi de l'e-réputation</li> </ul>	<p>Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Intitulé</th> <th colspan="2">Volume horaire</th> </tr> <tr> <th>Hebdomadaire</th> <th>Annuel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bloc 1 - Assurer les opérations relatives au séjour des clients</td> <td>19</td> <td>220</td> </tr> <tr> <td>Bloc 2 - Assurer les opérations relatives au suivi de l'activité de l'établissement touristique</td> <td>16</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td><b>Total</b></td> <td><b>35h</b></td> <td><b>400h</b></td> </tr> </tbody> </table>	Intitulé	Volume horaire		Hebdomadaire	Annuel	Bloc 1 - Assurer les opérations relatives au séjour des clients	19	220	Bloc 2 - Assurer les opérations relatives au suivi de l'activité de l'établissement touristique	16	180	<b>Total</b>	<b>35h</b>	<b>400h</b>
	Intitulé		Volume horaire												
		Hebdomadaire	Annuel												
	Bloc 1 - Assurer les opérations relatives au séjour des clients	19	220												
Bloc 2 - Assurer les opérations relatives au suivi de l'activité de l'établissement touristique	16	180													
<b>Total</b>	<b>35h</b>	<b>400h</b>													
MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE														
<p>Un test de positionnement est réalisé à l'entrée en formation. Livret d'apprentissage et suivi en entreprise. Études de situation professionnelle numérisée, mise en situation reconstituée et entretien avec le jury.</p>	<p>TP NIVEAU 4 RÉCEPTIONNISTE D'HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR, selon le référentiel de certification du MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION.</p>														
POURSUITE DE FORMATION															
<p>Plusieurs possibilités transversales possibles avec des TFP ou CQP dans la branche CHR.</p>															
DURÉE	EFFECTIFS														
<p>400h en centre de formation, 1207h en entreprise, Rythme de l'alternance aménageable.</p>	<p>Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30</p>														
DATES	HORAIRES														
<p>À définir selon la demande.</p>	<p>Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière</p>														

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