

TP 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>

Fiche mise à jour avril 2026

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
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 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.

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.	Référentes administratives : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Formateurs : Liste communiquée 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	
Piloter, gérer et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité et de développement durable : - 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 Manager les équipes et organiser les ressources humaines d'un établissement touristique : - 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 Optimiser les ventes et les prestations complémentaires d'un établissement touristique dans une démarche multicanale : - Développer et optimiser la commercialisation des offres - Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique : - 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 & 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 Rythme 2 jours par semaine à la CFA	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16
DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel annexe 2.	Du mardi au mercredi 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.