

## RESPONSABLE D'ETABLISSEMENT TOURISTIQUE

Titre professionnel de niveau III enregistré au RNCP sous le n° 1895

Formation financée par la REGION OCCITANIE marché : 19Q05952441\_3

### Le métier :

Le Responsable d'Etablissement Touristique dirige, coordonne, commercialise et gère l'ensemble des prestations et services d'un établissement touristique tels que les hôtels, les hôtels clubs, les résidences de tourisme, les villages de vacances, les parcs et structures de loisirs avec hébergement intégré, les campings. Il est porteur de l'image de l'entreprise et contribue à sa notoriété. Il analyse les données du marché, anticipe le flux de clients et l'évolution de leurs besoins et repère des opportunités pour de nouvelles prestations. Il conçoit des produits packagés et des prestations touristiques, les met en marché, en assure la promotion et les commercialise. Il assure la gestion financière de l'établissement, il établit les budgets, il propose des investissements, gère le patrimoine, mandate des prestataires, planifie et assure le suivi des travaux et contrôle leur exécution. Le Responsable d'Etablissement Touristique identifie son besoin en personnel, le recrute, l'encadre et fixe ses objectifs. Il est garant de la qualité, du respect de son cahier des charges et des règles de prévention et de sécurité concernant les établissements recevant du public. Dans le cadre de ses actions commerciales, il se doit de communiquer en anglais. Le Responsable d'Etablissement hôtelier a un niveau de responsabilité civile et pénale variable en fonction de son statut et peut être gérant ou salarié dirigeant. Il est en relation constante avec le personnel, les clients, les prestataires de service externes, les fournisseurs et les acteurs de son environnement économique. L'exercice de la fonction se déroule toute l'année ou en saison.

### Les activités types et la validation du titre professionnel :

<b>CCP 1 - METTRE EN MARCHÉ L'OFFRE DE PRODUITS ET DE SERVICES D'UN ETABLISSEMENT TOURISTIQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fixer les objectifs marketing de l'offre de prestations d'un établissement touristique.</li> <li>• Optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement touristique.</li> <li>• Optimiser l'action commerciale et la distribution de l'offre d'un établissement touristique, y compris sur internet.</li> </ul>
<b>CCP 2 - GERER LES BUDGETS DE FONCTIONNEMENT ET D'INVESTISSEMENTS D'UN ETABLISSEMENT TOURISTIQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer la gestion financière d'un établissement touristique.</li> <li>• Etablir et suivre un programme de maintenance et d'investissements d'un établissement touristique.</li> </ul>
<b>CCP 3 - MANAGER LES RESSOURCES HUMAINES D'UN ETABLISSEMENT TOURISTIQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer la gestion prévisionnelle des personnels d'un établissement touristique.</li> <li>• Recruter le personnel d'un établissement touristique.</li> <li>• Gérer et animer le personnel d'un établissement touristique.</li> </ul>
<b>CCP 4 - PILOTER LA PRODUCTION DES SERVICES D'UN ETABLISSEMENT TOURISTIQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place et assurer la production des services d'un établissement touristique.</li> <li>• Assurer le contrôle qualité des prestations d'un établissement touristique</li> </ul>
<b>Modules complémentaires en lien avec l'activité</b>	<p>Organisation de séjours de groupes seniors, anglais et espagnol touristiques, accueil et communication, logiciel d'hôtellerie EURHOTEL, patrimoine touristique régional, environnement, normes qualité et citoyenneté, HACCP, réglementation liée aux débits de boissons, réalisation de plats simples, bases du service en salle et petits déjeuners, bases d'entretien des chambres, gestion du stress, organisation d'une animation.</p>

La session de validation se déroule en fin de formation. Lors de l'épreuve de synthèse, Le jury évalue le candidat à la suite d'une mise en situation professionnelle, d'un entretien technique et de questionnements à partir du dossier de synthèse de pratiques professionnelles.

### Prérequis :

Niveau IV

### Sélection :

La sélection se fait sur dossier de candidature et entretien individuel.

### Dates et lieu de formation

DATES NOUS CONSULTER-session 2021

Nombre d'heures en centre : 903 h

Nombre d'heures en entreprise : 392 h

Lieu de formation : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

### Accès à la formation et coût :

Pas de participation financière pour les demandeurs d'emploi, formation financée par la région Occitanie à hauteur de 72962.40€

Possibilité de financement en CIF ou contrat en alternance par un OPCA (Nous contacter) - Auditeurs libres

Contact : [contact@academielax.com](mailto:contact@academielax.com)

Tel : 09.52.27.34.71