

RESPONSABLE D'ETABLISSEMENT TOURISTIQUE

Titre professionnel de niveau 6 (ancien niveau II) enregistré au RNCP sous le n° 35527

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 : (chaque CCP peut être validé individuellement)

CCP 1 - Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement • Organiser le service 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
CCP 2 - Manager le personnel d'un établissement touristique	<ul style="list-style-type: none"> • 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
CCP 3 - Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale	<ul style="list-style-type: none"> • Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique • Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais.
CCP 4 - Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique	<ul style="list-style-type: none"> • Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique • Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement
Modules complémentaires en lien avec l'activité	<p>Organisation de séjours de groupes seniors, anglais et espagnol touristiques, accueil et communication, logiciel d'hôtellerie, 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 6 (ancien niveau II)

Sélection :

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

Suite de parcours : management, enseignement technique et professionnel

DATE-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

Tel : 09.52.27.34.71

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien pour définir les besoins spécifiques de la personne et les adaptations possibles.