

TITRE PROFESSIONNEL RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE (TP RH)



LE CONTEXTE

PUBLIC CONCERNÉ

Accessible au public âgés entre 16 et 29 ans pour un contrat d'apprentissage en alternance.

PRÉREQUIS

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Possibilité d'intégrer une session d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée, sous réserve de place(s) disponible(s), de la signature du contrat d'apprentissage et de la convention de formation.

TARIFS

Le financement de la formation en apprentissage est assuré par l'OPCO (Opérateur de compétences) auquel est rattachée l'entreprise qui emploie l'apprenti.

RECRUTEMENT

- Entretien individuel et test de positionnement : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre ;
- Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat ;
- Etablissement d'un contrat d'apprentissage et planning adapté à la formation.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE LA FORMATION

Dans le respect des procédures et des standards de qualité de l'établissement, le réceptionniste en hôtellerie accueille les clients au service de la réception. Il traite les demandes de réservation de prestations hôtelières et répond aux demandes de renseignements d'ordre pratique et touristique en utilisant au quotidien la langue anglaise.

MÉTIERS VISÉS

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Hôtels et résidences de tourisme ;
- Hôtels ;
- Résidences hôtelières ;
- Hôtellerie de plein air ;
- Villages vacances ;
- Hostels ;
- Résidences séniors et maisons de retraite ;
- Bateaux de croisières fluviales et maritimes ;

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Réceptionniste en hôtellerie ;
- Réceptionniste en résidence ;
- Réceptionniste tournant ;
- Réceptionniste en hôtellerie de plein air ;
- Réceptionniste en village ;
- Vacances et hôtels club ;
- Night audit ;
- Concierge d'entreprise ;
- Employé de réception ;
- Employé de réservation ;
- Agent de réservation.

MODALITÉS DE LA FORMATION



Durée : 14 mois (420 h)
Du 05/03/2024 - Au 29/04/2025



Rythme : 1 journée
De formation par semaine.
4 jours en entreprise.
Quelques périodes de regroupements.



Lieu : Saint-Denis
14, Rue Mazagran
97400 Saint-Denis



Rentrée : Mars
Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois avant ou après la date de la rentrée



Accessibilités aux PSH
Les locaux sont garantis accessibles aux PMR. Autres handicaps, nous contacter pour mise en place de moyens complémentaire. Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.



Contact
06 92 05 09 69
contact@istya-formations.re

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

Accueil, présentation des objectifs, distribution des livrets d'apprentissage, connaissance de l'environnement professionnel
7 heures

Assurer les opérations relatives au séjour des clients
175 heures

Accueillir et conseiller le client au service de la réception ;
Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières ;
Procéder aux opérations d'arrivée et de départ.

Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier
175 heures

Clôturer l'activité journalière et mensuelle ;
Contribuer à la gestion de la distribution en ligne ;
Contribuer au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier.

Évaluations En Cours de Formation (ECF)
14 heures

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)
14 heures

Certificat du Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
14 heures

Révisions - Examens
21 heures



TAUX DE SATISFACTION
A définir le 29/04/2025



TAUX DE RÉUSSITE
A définir le 29/04/2025



TAUX D'INSERTION
A définir le 29/04/2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis + périodes d'application pratique ;
- Dossier Professionnel (DP) + Evaluation en Cours de Formation (ECF) ;
- Mise en situation professionnelle + Entretien technique + Entretien final.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Accompagnement personnalisé. Plateau technique dédié.
Des salles polyvalentes avec documents écrits, diaporama, supports audio et visuels, outils multimédias.