



Titre Professionnel

Responsable d'Établissement Touristique



RNCP - 42020

Niveau 6 - BAC +3

Présentiel / Blended

593h en formation

Nombre d'heures en structure d'accueil variable

Environ 12 mois de contrat en entreprise

OBJECTIFS

Le responsable d'établissement touristique gère une structure qui propose des séjours d'au moins une nuit, avec un hébergement et des services associés.

Selon le type d'établissement, l'hébergement se présente sous forme de chambres, d'appartements, de mobil homes, de bungalows toilés, de cabanes dans les arbres ou tout autre type d'hébergement, regroupés dans un bâtiment ou dispersés sur une surface variable. Les établissements peuvent être ouverts à l'année ou en saisons.

PROGRAMME

1 Bloc 1 - 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



2 Bloc 2 - 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

3 Bloc 3 - 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

4 Bloc 4 - 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

BLOC DE COMPÉTENCES	MODULES	DURÉE
Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique	Organiser le service hébergement	35H
	Organiser le service réception	35H
	Organiser l'entretien maintenance	28H
	Organiser la restauration bar	21H
	Organiser l'animation et développer l'ancrage local	21H
	Outils numériques	7H
	Développement durable et RSE	7H
	Evaluation + consolidation CCP 1	7H
Manager le personnel d'un établissement touristique	Recruter les équipes	24H
	Manager les équipes	28H
	Gestion administrative RH	24H
	Prévention des risques professionnels	10H
	Gestion des situations de crises	10H
	Evaluation + consolidation CCP 2	7H
Commercialiser les offres d'un établissement touristique	Développer et optimiser la commercialisation	28H
	Promouvoir l'établissement	28H
	Anglais professionnel touristique (B2)	18H
	Qualité de services	10H
	Evaluation consolidation CCP 3	7H
Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements	Gestion budgétaire et rentabilité	28H
	Investissement et financement	21H
	Accessibilité	12H
	Gestion du handicap	12H
	Innovation	7H
	Evaluation + consolidation CCP 4	7H
Accompagnement à la réussite et Intégration Professionnelle	Présentation programme et modalités	7H
	Méthodologie examen RET	5H
	TRE	7H
	Citoyenneté et engagement	7H
	Séminaire cohésion	70H
	Suivi coaching et accompagnement	24H
	Examen blanc	7H
	Remédiation et préparation certification	7H
	Bilan / accompagnement certification	3H
	Passage épreuve	14H
	TOTAL	593H

DES LOCAUX ACCESSIBLES À TOUS

- Accueil adapté : Une prise en charge attentive et personnalisée dès votre arrivée.
- Accessibilité PMR (Rez-de-chaussée) : Toute la partie basse de notre bâtiment est entièrement aménagée et accessible aux personnes à mobilité réduite.
- Garantie Qualiopi : Une conformité validée par notre certification, assurant des conditions d'accueil optimales sur notre espace accessible.

LES MODALITÉS D'ACCÈS :

1

Étude du dossier

Nous examinons attentivement votre dossier ainsi que votre projet professionnel.

2

Rendez-vous

Nous procéderons ensuite à l'organisation d'un entretien, qu'il soit en présentiel ou par téléphone, ainsi qu'à la réalisation d'un test de positionnement.

3

Après étude du dossier

Votre candidature sera examinée en détail, et une décision d'acceptation ou de refus sera établie en fonction de l'analyse de votre dossier ainsi que de la faisabilité de votre projet.

PRÉ-REQUIS

- Compétences linguistiques :
Maîtrise obligatoire de la langue française (lire, écrire et parler).
- Âge : Être âgé de 16 ans minimum à 29 ans révolus.
Au-delà de 29 ans, des dérogations et exceptions spécifiques sont possibles.
- Accessibilité Handicap : La formation est totalement accessible aux personnes en situation de handicap, pour lesquelles aucune limite d'âge ne s'applique.
- Réussite au test de positionnement.
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 5 (Bac+2 ou équivalent) - Possibilité de passage en VAP

MÉTIERS CIBLÉS

- Responsable de structure d'hébergement touristique
- Exploitant de structure d'hébergement touristique
- Gérant de structure d'hébergement touristique
- Gestionnaire de structure d'hébergement touristique
- Directeur de structure d'hébergement touristique
- Gardien / gérant de refuge de montagne
- Directeur hôtelier
- Adjoint de direction d'établissement touristique

POURSUITE DE FORMATION

Suite à cette formation, une poursuite d'étude est possible sur un niveau de qualification supérieur ou transverse :

- Licence professionnelle tourisme durable
- Licence professionnelle management des activités touristiques
- Bachelor en management hôtelier
- Bachelor en évènementiel et tourisme d'affaire

FINANCEMENT



ALTERNANCE

Financement jusqu'à 100%

FRANCE TRAVAIL

À partir de 5000€
Financement jusqu'à 100%

FINANCEMENT PERSONNEL

À partir de 5000€
Financement jusqu'à 100%

LES ATOUTS DE NOTRE ACCOMPAGNEMENT POUR VOTRE RÉUSSITE

	PRÉSENTIEL	BLENDEED
Un coaching sur mesure	bénéficiez d'un encadrement personnalisé et d'un suivi régulier par nos formateurs experts.	
Le calendrier	Un calendrier définit dès la rentrée	Un calendrier flexible
Espace d'apprentissage	En présentiel sur Noves	2 semaines de séminaires, et quelques jours de présentiel <i>En complément, une plateforme LMS pour accéder à tous les cours & quiz</i>
L'équipe	Une équipe à votre disposition chaque jour pour un accompagnement de proximité.	
Les formateurs	Un formateur référent vous épaula à chaque étape. Il ajuste votre parcours si nécessaire, vous aide à décrocher votre formation, assure le lien avec votre entreprise et vous accompagne vers l'emploi.	
Une pédagogie adaptée	des outils, des supports de cours et des méthodes d'apprentissage ajustés sur mesure pour répondre à vos besoins spécifiques.	
Un interlocuteur dédié	un référent handicap est à votre entière disposition tout au long de votre parcours pour coordonner votre suivi et favoriser votre réussite.	

LES MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Les blocs de compétences peuvent être validés indépendamment les uns des autres.

Toutefois, l'obtention de la certification du Titre Professionnel est conditionnée à la validation de l'ensemble des blocs de compétences.

En cas d'échec, une session de rattrapage est possible dans un délai maximal de trois mois après l'examen.

En cas d'échec à certains blocs, le(s) bloc(s) validé(s) restent acquis. Le(s) bloc(s) non validé(s) devra ou devront faire l'objet d'un rattrapage dans le délai mentionné ci-dessus.

Tout au long de la formation, des évaluations et devoirs notés sont planifiés en vue de la préparation à l'examen final.

L'examen final se déroule en présence d'un jury de deux professionnels soit une épreuve divisée en 3 parties :

- 1 préparation d'un projet réaliser en amont de la session (1h10)
- 1 entretien technique (50min)
- 1 entretien final (20min)

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 02H20

Pour plus de détails : [cliquez ici](#)



✉ contact@exedra-academie.com

☎ 04 90 01 25 94

📍 1716 Chemin des Castillonnes 13550 Noves

Le savoir d'aujourd'hui. les compétences de demain !