

ALTERNANCE

RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

Titre professionnel de niveau 4



Académie du
TOURISME

Centre de formation, d'enseignement et
d'apprentissage spécialisé dans les métiers
de l'Hôtellerie, du Loisir et du Voyage

Présentation des objectifs

Le Réceptionniste accueille, informe, renseigne et accompagne les clients tout au long de leur séjour et garantit leur satisfaction. Il contribue à l'image positive de l'établissement, du premier au dernier contact avec le client.

À la fin de la formation, vous saurez :

- ▶ Accueillir, identifier, informer et conseiller les clients se présentant à la réception d'un établissement touristique, aussi bien en français et qu'en anglais
- ▶ Valoriser l'offre de l'établissement hôtelier ainsi que de sa région d'implantation
- ▶ Traiter les réservations de prestations hôtelières et prendre en charge l'arrivée, le suivi du séjour et le départ du client, en proposant des prestations complémentaires et en contribuant à la fidélisation du client
- ▶ Utiliser les outils de communication internes ou externes et les supports d'informations touristiques
- ▶ Proposer une offre commerciale en tenant compte de la clientèle tourisme et affaire dans le respect des consignes et de la grille tarifaire
- ▶ Clôturer la caisse
- ▶ Veiller à la sécurité des biens et des personnes
- ▶ Traiter les demandes séminaire et groupe
- ▶ Contribuer au suivi de l'e-réputation de l'établissement touristique et surveiller les avis déposés par les clients



58

Débouchés

EXEMPLES DE MÉTIERS ACCESSIBLES

Réceptionniste en résidence

Night Audit

Concierge d'entreprise

Employé de réception

Réceptionniste tournant

Agent de réservation

Réceptionniste en villages vacances

Réceptionniste en Hôtellerie

SECTEURS CONCERNÉS

- ✓ Hôtellerie
- ✓ Résidence de tourisme
- ✓ Campings
- ✓ Accueil

Retrouvez la liste complète des débouchés sur la fiche RNCP de la formation : [Voir la fiche](#)

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

Le Titre professionnel vise l'insertion professionnelle. Cependant, des poursuites d'études directes sont possibles :

✓ Après l'obtention du Titre Professionnel

► Titres professionnels ou certifications de niveau 5 (niveau Bac+2)

Assistant manager loisirs, hébergement, restauration

OU

Adjoint de direction hôtellerie restauration

OU

Responsable loisirs tourisme

✓ Après expérience

► Titres professionnels ou certifications de niveau 6 (niveau Bac+3/4)

Responsable d'Établissement Touristique

avec



Listes non exhaustives, d'autres poursuites d'études sont possibles.

Compétences

Voici le programme de la formation dans le cadre d'un contrat en alternance.



12 mois de contrat dont 400 heures de formation*

BLOC 1

Assurer les opérations relatives au séjour des clients

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

Évaluation en cours de formation n°1

BLOC 2

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

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

Évaluation en cours de formation n°2

**Les durées en mois et/ou en heures sont des durées moyennes constatées pour la réalisation de nos formations selon le dispositif choisi. La durée de la réalisation effective pour chaque apprenant peut être inférieure ou supérieure selon son parcours professionnel.*



Modalités d'évaluation

EN COURS DE FORMATION

L'évaluation de la progression est effectuée par le biais d'évaluations en cours de formation (ECF), de quiz et de devoirs autocorrigés.

L'EXAMEN FINAL

L'examen final se déroule **en présentiel** devant un jury de deux professionnels habilités. Plusieurs sessions sont organisées par an.

Obtention du diplôme

Le jour de l'examen, les compétences du candidat sont évaluées au vu :

- d'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;
- d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;
- des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation ;
- d'un entretien final.

 **Lieu d'examen**
Six-Fours-les-Plages, 83

 **Durée : 2 heures 35 minutes**

Il est possible de valider un ou plusieurs blocs de compétences de ce titre, chacun octroyant un certificat propre. Valider la totalité des blocs signifie l'obtention du Titre professionnel.

Retrouvez plus de détails sur la fiche RNCP de la formation : [Voir la fiche](#)

LE TITRE PROFESSIONNEL À LA CLÉ

Titre Professionnel « **Réceptionniste en Hôtellerie et Hôtellerie de Plein Air** » de niveau 4 (BAC) délivré par le Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion et enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

Codes ROME

G1703 : Réception en Hôtellerie

Code RNCP

38870 : [Voir la fiche](#)

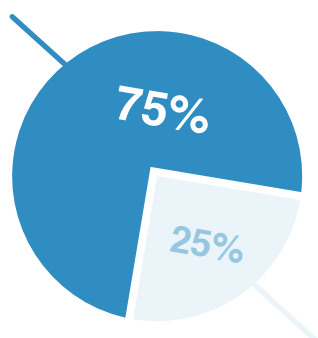
Équivalences et passerelles

Vous pouvez consulter la liste des équivalences et passerelles sur cette formation directement via [la fiche RNCP du titre](#).

Le dispositif de l'alternance

L'alternance permet de compléter l'apprentissage délivré par l'Académie du Tourisme avec des expériences en entreprise, directement sur le terrain. C'est l'opportunité d'apprendre le métier en situation réelle et à mettre en pratique la théorie apprise en cours.

75% du temps de la formation est consacré à l'immersion en entreprise. Ces périodes de temps sont définies dans un calendrier.



Les 25% restant de la formation se déroulent selon la méthode choisie (e-learning ou mix-learning), sous la supervision d'un intervenant pédagogique expert du métier visé.



Aucun frais de formation

Frais de formation entièrement pris en charge par l'entreprise.



Être rémunéré(e) à apprendre

Bénéficiez d'un salaire mensuel calculé en pourcentage du SMIC en fonction de votre âge et de la durée de votre formation.



Suivi par un maître d'apprentissage

Que la formation se passe en centre/ en ligne ou en entreprise, vous serez toujours suivi(e) par un expert du métier.



Application des compétences en situations réelles

Pratiquez et assimilez les rudiments du métier de façon réelle et concrète.

LE CONTRAT D'ALTERNANCE

Pour pouvoir vous former en alternance, il est nécessaire de signer un contrat d'apprentissage (destiné à un public **jusqu'à 29 ans révolus***) ou de professionnalisation (dès 29 ans) avec une entreprise.

**Le contrat d'alternance est aussi accessible aux travailleurs en situation de handicap de tout âge et aux sportifs de haut niveau inscrits sur la liste arrêtée par le Ministère chargé des Sports (cf. alinéa 1 de l'article L.221-2 Code du sport). Si vous avez au-delà de 29 ans, le contrat de professionnalisation est une autre solution d'alternance, destinée notamment aux profils en reconversion. Nous contacter.*



CONSULTEZ NOS OFFRES D'ALTERNANCE

Avec notre réseau de partenaires touristiques, nos conseils et méthodes, nous vous accompagnons dans la recherche de votre entreprise d'accueil :

[Trouvez votre alternance](#)

Méthodes pédagogiques mobilisées

FORMULE MIX-LEARNING



Bénéficiez d'un modèle de formation qui combine des phases de cours en e-learning avec des phases des cours en présentiel, un moyen de combiner les avantages de ces deux méthodes pédagogique. Associés avec les périodes en entreprise, vous obtenez une formule pédagogique complète au service de votre projet professionnel.

Délai d'accès : 2026

28
sept.

09
nov.

2027

18
janv.

15
mars

PHASES E-LEARNING

Accessibles 24h/24 et 7j/7, retrouvez vos contenus de formation, activités, webinaires, évaluations, etc, sur notre plateforme en ligne. Votre intervenant pédagogique suivra votre progression à distance.



PHASES PRÉSENTIEL

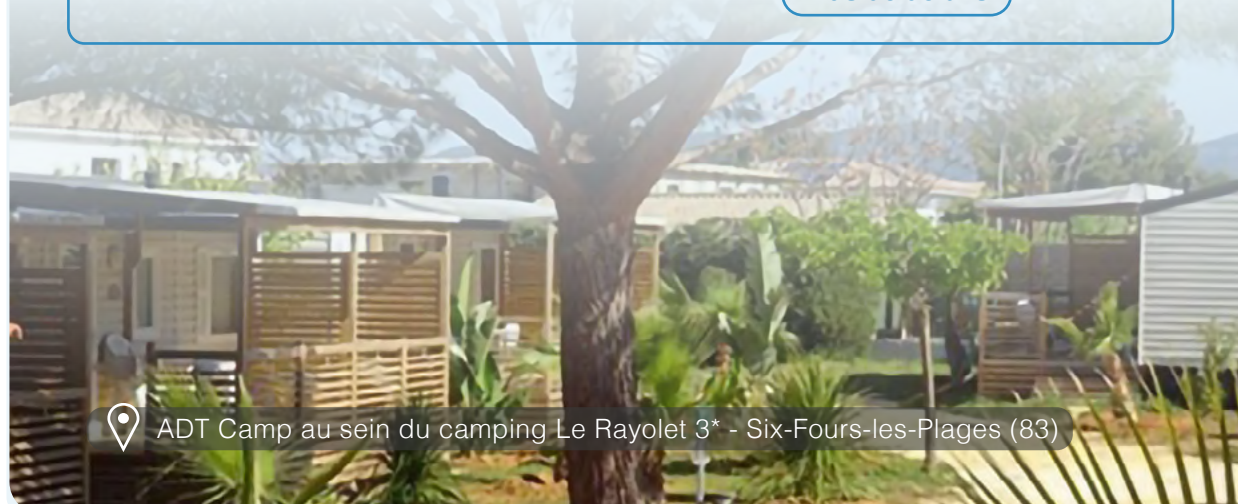
Le learning by living

L'ADT Camp vous accueille lors de séjours de formation en immersion chez l'un des leaders des villages vacances en France. Vivez une expérience pédagogique unique qui propose un angle nouveau et concret sur le métier.



✓ Logement compris sur place

[Plus de détails](#)



ADT Camp au sein du camping Le Rayolet 3* - Six-Fours-les-Plages (83)

© Crédit photo : Camping Le Rayolet

Méthodes pédagogiques mobilisées

FORMULE E-LEARNING



✓ Se former où et quand vous voulez

Notre plateforme en ligne complète est disponible 24h/24 et 7j/7 depuis un ordinateur/une tablette connecté(e) à internet haut-débit.

✓ Démarrez à tout moment

La rentrée, c'est vous qui la décidez ! Une fois votre dossier accepté, il ne reste plus qu'à se connecter.

✓ Une formation flexible et adaptable

La formation en ligne vous permet d'adapter votre rythme de formation à votre situation personnelle ou professionnelle.

✓ Des contenus variés et engageants

Cours en ligne, activités et devoirs autocorrigés, visioconférences et workshops, etc.

UNE PRÉSENCE PERMANENTE

En ligne, l'accompagnement est assuré par un intervenant pédagogique, ainsi qu'un support technique en cas de besoin. En entreprise, un conseiller pédagogique et un Maître d'apprentissage sont à votre écoute.



DES ACCÈS PRIVILÉGIÉS

LinkedIn Learning

Plus de 25000 vidéos pédagogiques sur tous les thèmes

GlobalExam

Des centaines d'exercices de langues en ligne

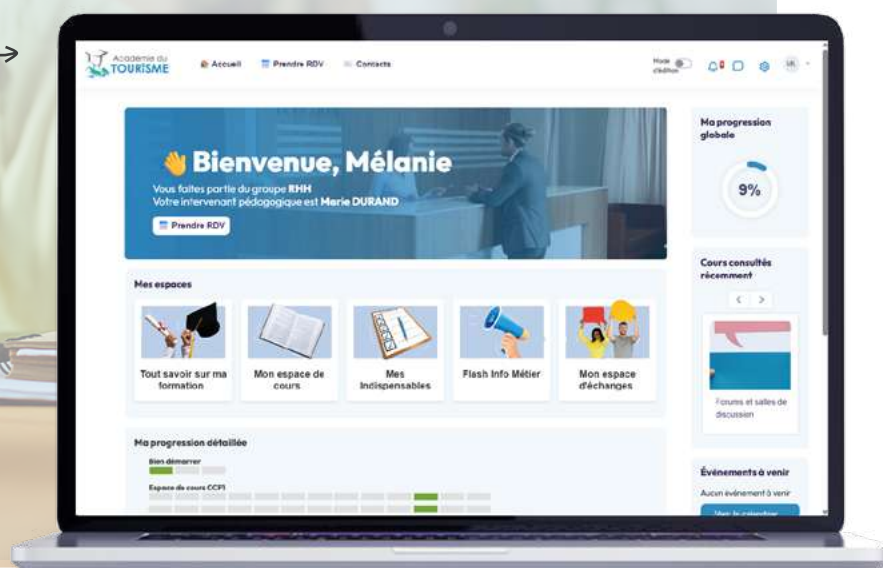
Cours interactifs et gamifiés

Forums de discussions

Visioconférences et webinaires

Messagerie individuelle

Aperçu de la plateforme



Admission

PRÉ-REQUIS

Avoir plus de 18 ans

DÉMARRAGE

E-LEARNING : Rentrée à tout moment de l'année

MIX-LEARNING : Nous consulter

PROFIL RECHERCHÉ

- ✓ Parler, lire et écrire le français couramment
- ✓ Salariés / Demandeurs d'emploi / Apprentis / Personnes en situation de reconversion
- ✓ Disposer d'un diplôme de niveau de Terminale ou CAP/BEP/titre professionnel de niveau 3 ou attester d'une expérience significative en accueil, contact client.
- ✓ Avoir une bonne connaissance de la bureautique
- ✓ Une aisance en mathématiques est appréciée
- ✓ Une bonne pratique de l'anglais est appréciée

ÉTAPES DE L'ADMISSION



Candidature

Envoyez votre CV et lettre de motivation à onrecrute@academie-tourisme.fr ou via [nos offres d'alternance](#) si vous n'avez pas d'entreprise d'accueil.



Entretien et positionnement

Un(e) conseiller(ère) reviendra vers vous pour parler de votre profil, de votre projet et tester votre compatibilité avec la formation à l'aide d'un test de positionnement.

Le test de positionnement

Portant sur des questions de métier, de culture générale et d'usage quotidien, le test de positionnement a pour but de vérifier l'adéquation du niveau du candidat avec les exigences de la formation. Le seuil de réussite est établi à 13 bonnes réponses sur 30.



Validation

Une fois le dossier validé (profil admis et contrat signé), la formation peut commencer !

Le contrat d'alternance

Signer un contrat d'alternance est indispensable pour être admis à la formation.

Délai d'accès : Le délai d'accès à la formation est habituellement de 15 jours après validation du dossier.



L'ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap selon l'étude du dossier et les aménagements possibles. Pour plus de renseignements, contactez notre référente : referenthandicap@academie-tourisme.fr



Tarif



Pas de frais de formation

Financement

Contrat d'alternance

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, les frais de formation (à partir de 8550€ en mix-learning ou 7000€ en e-learning) sont pris en charge par l'OPCO de l'entreprise employeur. **Il n'y a aucun reste à charge pour l'apprenti(e).**

Conditions matérielles

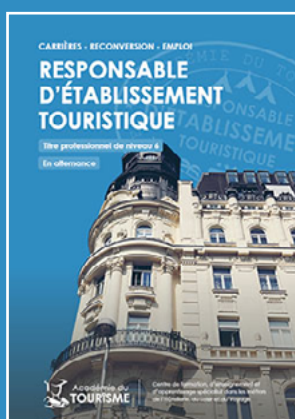
La formation requiert l'utilisation d'un ordinateur en état de fonctionnement doté d'une caméra, d'outils bureautiques de traitement de texte et tableurs (Microsoft Office ou Suite) et d'un accès à une connexion internet en débit suffisant.



En cas de besoin, le prêt d'un ordinateur moyennant caution peut être envisagé le temps de la formation.



NOS AUTRES FORMATIONS EN ALTERNANCE



Centre de formation, d'enseignement et d'apprentissage spécialisé dans les métiers de l'Hôtellerie, du Loisir et du Voyage

contact@academie-tourisme.fr
04 89 15 33 00

Retrouvez toutes les informations sur notre site internet :

academie-tourisme.fr/formation-receptionniste-en-hotellerie/

Retrouvez-nous sur les réseaux :



Membre du groupe



Marque commerciale

