

TEAM 4 YOU

Email : vipco1.fr@gmail.com

Tel : 04 22 44 77 41

7 Avenue Andre Roussin, 13016 Marseille



PROGRAMME DE FORMATION

Responsable d'établissement touristique

Titre Niveau 6 - RNCP 35527

Cette formation permet de valider un titre niveau 6 (BAC+3)

Délivré sous l'autorité du Ministère du travail, titre inscrit au RNCP35527 par arrêté du 23/03/2021 relatif au titre professionnel de Responsable d'établissement touristique publié au Journal officiel du 31/03/2021 (code NSF : 334 p)

Présentation

La formation Responsable d'Établissement Touristique chez TEAM 4 YOU, certifiée RNCP niveau 6 (Bac +3), est conçue pour vous préparer à une carrière réussie dans le secteur touristique. Cette formation en alternance vous offre une immersion professionnelle complète, vous permettant d'acquérir les compétences nécessaires pour exceller dans la gestion et l'optimisation des services d'un établissement touristique.

Objectifs de la formation :

Notre formation vise à vous équiper d'une solide compétence dans le domaine de l'hôtellerie, essentielle pour :

- Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité
- Manager le personnel d'un établissement touristique
- Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale
- Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique

Organisation de la formation chez TEAM 4 YOU

Durée : 400 heures/an - Sur 1, 2 ou 3 ans

Tarif : 13 321,00 € par an pour la totalité de la formation
Aucun frais supplémentaire ne sont à prévoir.

Mode de financement possible :

Nos formations en apprentissage sont intégralement financées dans le cadre d'un **contrat d'apprentissage**.

Le coût pédagogique est pris en charge par l'**OPCO (Opérateur de Compétences)** de l'employeur, selon les niveaux de prise en charge définis par les branches professionnelles.

L'apprenti **n'a aucun frais à avancer** pour sa formation.

Aucun frais supplémentaire ne sont facturés : pas de droits d'inscription, pas de frais de dossier, ni de matériel pédagogique obligatoire à acheter.

Nous accompagnons les entreprises dans la **mise en place administrative du contrat d'apprentissage, les demandes de prises en charge**, et les informons sur les **aides mobilisables** (aide à l'embauche, exonérations, etc.).

Toutes les informations financières sont précisées dans la convention de formation et dans le contrat d'apprentissage signé entre les parties.

Lieu :

- Formation en présentiel : 7 Avenue Andre Roussin, 13016 Marseille
- Distanciel
- Formation Hybride: Présentiel/ Distanciel/ E-Learning
(choix du candidat et selon disponibilités)

Profils des stagiaires : Tout public

Prérequis :

- Le candidat doit être au minimum titulaire d'un diplôme Bac/avoir le niveau BAC ou avoir une expérience professionnelle significative.
- Compléter le test de positionnement.
- L'admission est validée après le test de positionnement réussi et l'entretien de motivation.

Méthodes mobilisées :

- Exposés, supports de cours, vidéos, ateliers collectifs, exercices pratiques d'utilisation.
- Mise en situation et jeux de rôle.
- Support pédagogique remis au stagiaire pour faciliter la prise de notes et une synthèse de fin de formation.
- Questions/réponses entre les stagiaires et le formateur.
- Alternance entre entreprise et formation.
- Formateurs sélectionnés pour leurs **compétences techniques et pédagogiques avérées**.

Ils disposent :

- de **diplômes ou certifications** en lien direct avec les formations dispensées,
- d'une **expérience professionnelle significative** dans le secteur concerné,
- et, dans la majorité des cas, d'une **expérience en animation de formation** auprès d'un public adulte.

Plus d'informations disponibles sur demande

Moyens techniques :

- En présentiel : Salle de formation spacieuse, ordinateurs, connexion internet fibre, tableau blanc ou paperboard, écran interactif.
- À distance : Logiciel de Visioconférence, partage d'écran du formateur, solution en ligne de travail collaboratif, plateforme LMS.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Relevé de connexion ou émargement numérique.
- Questionnaire de satisfaction.

Modalités d'évaluation :

- Évaluations en cours de formation, exercices pratiques, quiz....
- Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury 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'une étude de cas faisant état des pratiques professionnelles du candidat pour chaque CCP
- des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation
- d'un entretien avec le jury

Possibilité de valider un/des blocs de compétences. En cas de validation partielle de la certification, la durée de validité des modules obtenus est de la durée de validité du Titre.

Modalités d'obtention :

- Délivrance d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation l'action concourant au développement des compétences.
- Attribution du diplôme par la DREETS (ministère de l'emploi) sur décision du jury d'examen.

Rythme de l'alternance :

1 jour en formation – 4 jours en entreprise (par semaine)

1 semaine en formation toutes les 5 semaines.

En contrat d'apprentissage

Modalités et délais d'accès :

- Inscription via un formulaire en ligne ou par contact direct avec le service formation.
- Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation sur nos différents sites et des places disponibles, en constante évolution.
- Durée estimée pour intégrer la formation : 7 jours

Accès handicap :

Les personnes en situation de handicap bénéficient d'un suivi et d'un accompagnement adapté par le référent handicap. Pour tout besoin d'adaptation, merci de nous contacter : vipco1.fr@gmail.com

Agenda : Entrée permanente

Déroulé pédagogique

1. Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité

- 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'ancre local.

2. Manager le personnel d'un établissement touristique

- 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.

3. Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

- Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique.
- Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais.

4. Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique

- Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique.
- Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement.

Titres inscrits au RNCP :

- TP - Responsable d'établissement touristique - RNCP35527
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35527/>

Délivré par le MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

Date de début des parcours certifiants : 25-05-2021

Date d'échéance de l'enregistrement : 24-05-2026

Validation par blocs de compétences :

Le programme est composé de quatres blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées. Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés. Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Équivalence et passerelles :

Voir fiche RNCP : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35527/>

Compétences transversales de la formation :

La formation de responsable d'établissement Touristique ne se limite pas à l'acquisition de savoir-faire opérationnels liés à la gestion d'un site touristique. Elle vise également à développer des compétences transversales clés, indispensables pour évoluer dans un environnement professionnel exigeant, varié et orienté service.

Ces compétences transversales renforcent l'employabilité, la polyvalence et la capacité d'adaptation des futurs responsables dans de multiples contextes du secteur tourisme/hôtellerie.

- Communication Interpersonnelle Capacité à s'exprimer avec clarté, diplomatie et professionnalisme, que ce soit avec les clients, les prestataires ou les équipes internes, afin d'assurer une relation client de qualité et un climat de travail sain.
- Leadership et travail d'équipe Aptitude à manager une équipe, coordonner les activités et motiver les collaborateurs autour d'objectifs communs, dans un esprit de cohésion et de performance collective.
- Organisation et gestion du temps Maîtrise de la planification des activités (accueil, hébergement, restauration, animation), capacité à gérer les imprévus et à respecter les délais dans un secteur souvent soumis à la saisonnalité et à la pression client.
- Résolution de problèmes Compétence à analyser rapidement les situations critiques (plaintes, annulations, incidents techniques), à prendre des décisions adaptées et à assurer la continuité du service avec calme et efficacité.
- Orientation client et sens du service esprit tourné vers la satisfaction client, avec une attention constante à la qualité de l'accueil, à l'anticipation des besoins et à la fidélisation, élément central dans les métiers du tourisme.
- Adaptabilité et polyvalence Souplesse dans l'exercice de missions variées (accueil, gestion administrative, animation, maintenance), avec une forte réactivité face aux changements de planning, de fréquentation ou d'organisation.
- Compétence numérique Utilisation des outils de gestion hôtelière et touristique, des plateformes de réservation en ligne, des logiciels de planning, ainsi que des canaux de communication digitale (réseaux sociaux, emailing...).

Suite de parcours et/ou débouchés du titre :

Secteurs d'activités :

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- les villages de vacances et les hôtels clubs ;
- l'hôtellerie de plein air ;
- les résidences de tourisme ;
- l'hôtellerie ;
- les auberges de jeunesse et les hostels ;

- les villages de gîtes ; les hébergements collectifs ;
- les centres de vacances ;
- les refuges de montagne ;
- les bateaux de croisières maritimes et fluviaux ;
- les résidences séniors ;

Type d'emplois accessibles :

- 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
- directeur de village de vacances
- directeur de club de vacances / d'hôtel club
- directeur de résidence de tourisme
- directeur de camping
- directeur d'hôtellerie de plein air
- directeur de parc résidentiel de loisirs
- directeur d'hôtel / d'hôtel-restaurant
- directeur d'auberge de jeunesse
- directeur d'hostel
- directeur de village de gîtes
- directeur d'hébergement collectif
- directeur de centre de vacances
- gardien / gérant de refuge de montagne
- directeur hôtelier de résidence senior
- adjoint de direction d'établissement touristique

Poursuite d'étude :

Après avoir complété une formation de Responsable d'établissement touristique, les diplômés disposent de plusieurs options pour ainsi poursuivre leurs études et approfondir leurs connaissances ou se spécialiser dans des domaines spécifiques de l'hôtellerie :

- **Masters en Management du Tourisme :** Pour ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances en gestion touristique, un master offre une expertise avancée dans les stratégies de développement et de marketing touristique.
- **MBA spécialisé en Hôtellerie et Tourisme :** Un MBA permet d'acquérir des compétences en leadership et en gestion d'entreprise, essentielles pour les postes de direction dans le secteur touristique.
- **Formations spécialisées :** Des formations post-diplôme dans des domaines spécifiques comme le marketing digital, la gestion de la qualité ou le développement durable peuvent compléter le profil des diplômés, en répondant aux besoins changeants de l'industrie touristique.
- **Certifications professionnelles :** Obtenir des certifications reconnues dans des compétences clés comme la gestion de projet, le service client ou les technologies de l'information peut augmenter l'employabilité et les perspectives de carrière.

Cet indicateur sera mis à jour après le déroulement de la première session d'examen	Cet indicateur sera mis à jour après le déroulement de la première session d'examen	Cet indicateur sera mis à jour après le déroulement de la première session d'examen	
Nombre de candidats accompagnés	Taux d'obtention du titre professionnel	Taux de satisfaction	
Cet indicateur sera mis à jour après le déroulement de la première session d'examen	Cet indicateur sera mis à jour après le déroulement de la première session d'examen	Cet indicateur sera mis à jour après le déroulement de la première session d'examen	
Taux de poursuite d'études	Taux d'interruption en cours de formation	Taux d'insertion professionnelle des sortants	
Cet indicateur sera mis à jour après le déroulement de la première session d'examen	Une réactivité à 100 %		
Taux de rupture des contrats d'apprentissage	Notre valeur ajouté		

Nous contacter :

04 22 44 77 41
vipco1.fr@gmail.com