



F.A.C Hôtel

Obtenez un Titre professionnel de niveau 4 (bac technique) de réceptionniste en hôtellerie

Diplôme reconnu par l'État, délivré par le Ministère du travail

Durée et méthodes mobilisées :

12 mois

Cours théorique : 455 heures

Rythme : 1 semaine / mois à l'OFA

Tarif

Coût pris en charge par AKTO

Lieu

F.A.C Hôtel, 8 rue Lincoln 75008

Paris et entreprise

Session de formation

Du 13/09/2021 au /22/07/2022

Participant(e)s

Maximum 16 participant(e)s

Public concerné

Toute personne souhaitant obtenir le titre professionnel réceptionniste en hôtellerie

Pré-requis

- Maîtrise du français oral/écrit
- Niveau d'anglais B2
- Entretien de motivation

Délai d'accès

Entre 1 et 4 mois selon le dispositif de financement.

Personne en situation de handicap :

Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous avertir afin de mettre en œuvre les adaptations nécessaires. Notre centre n'est pas accessible aux personnes en fauteuil roulant.

Contact

01.53.63.01.78

formation@fac-hotel.fr

Objectifs pédagogiques

Le.la réceptionniste exerce son activité à la réception d'hôtels, de résidences de tourisme..., en contact avec la clientèle, en relation avec différents services ou interlocuteurs (restauration, service d'étage, directeur d'établissement...).

Il.elle est chargé.e d'assurer l'accueil des clients tout au long du séjour et leur fournir toute information nécessaire au bon déroulement de celui-ci. Il.elle planifie les réservations et l'occupation des chambres, effectue la comptabilité journalière, la facturation des prestations, l'encaissement des notes et le contrôle des paiements différés. Il.elle organise les relations avec les autres services.

Contenu du programme

CCP 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

CCP 2 / Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier

- 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

Modalités d'encadrement

Formation en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

- Formateurs certifiés
- Tuteur en entreprise

Modalités d'évaluation

Évaluation continue :

Évaluations passées en cours de formation

Évaluation finale réalisée par un jury :

- Mise en situation professionnelle ou présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par des modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;
- Dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat (DSPP)