ATH ALTERNANCES

*MAJ 16/06/2022*

# RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE

*Délivré par ALTERNANCES.COM sous l'autorité du Ministère du travail inscrit au RNCP-34157 / NIVEAU 4 BAC*

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

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.

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### 1 / Assurer les opérations relatives au séjour des client

- Maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments
- Mettre en œuvre le plan alimentaire
- Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la réalisation des prestations
- Contrôler la réalisation des prestations et développer l'activité commerciale

### 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

# RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE

## ADMISSION

**Condition d'accès**

- Par le biais d'un contrat d'apprentissage, à l'issue d'un entretien de motivation.

**Accompagnement**

- Définition de votre projet professionnel
- Ateliers de Techniques de Recherche d'Entreprises
- Coaching

## STATUT DE LA FORMATION EN HYBRIDE : Distanciel + présentiel

- 1 jour en formation – 4 jours en entreprise (par semaine)
- 1 semaine en formation toutes les 5 semaines.
- En contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

## OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Plateforme Google Meet/Gototraining : enseignement à distance
- Équipements informatiques, vidéo-projecteurs

## MODALITÉS D'ÉVALUATION & D'EXAMEN

Les évaluations pour la formation se font sous les formes suivantes :

a) 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)

b) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat

c) des résultats des évaluations passées en cours de formation

## ET APRÈS ?

A l'issue de cette formation, le candidat sera en mesure de travailler dans tous les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Il pourra exercer les métiers suivants :

- Réceptionniste en hôtellerie
- Réceptionniste en village vacances et hôtel-club
- Concierge d'entreprise
- Agent de réservation

**Si vous êtes en situation de Handicap,** vous pouvez à tout moment contacter le référent Handicap. Nous mettrons tout en œuvre afin que vous puissiez suivre votre formation dans les meilleures conditions.

13 rue Sainte Ursule 31000 TOULOUSE
07 56 91 20 20
toulouse@ath-formation.com

229 rue Honoré 75001 PARIS
07 80 96 75 75
paris@ath-formation.com

## DURÉE DE LA FORMATION

**504 heures** de formation

## FRAIS DE FORMATION

**10 100 €** (ce tarif inclut formations à distance, évaluations, outils pédagogiques...)

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
BILAN DE COMPÉTENCES
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE