



TITRE PROFESSIONNEL

RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

CODES RNCP 35527 - CPF 332506 - FORMACODE 42627

OBJECTIFS

- 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.

PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Avoir vécu une expérience positive du management au sens large du terme lors de laquelle vous avez vérifié que vous êtes apte à écouter, comprendre et animer une équipe pour atteindre des objectifs.
- Avoir validé un diplôme ou un titre RNCP de niveau 5 (Bac+2) ou bénéficier d'une expérience professionnelle reconnue par le titre.
- Résistance physique et au stress, stabilité émotionnelle.
- Mobilité, disponibilité, adaptabilité et esprit d'équipe
- Capacité d'analyse et de synthèse, esprit d'analyse, réactivité, sens des responsabilités.

FINANCEMENTS / DISPOSITIFS

- Tarif en fonction du dispositif et de la modalité de la formation.
- Un devis individualisé sera établi à la suite de l'évaluation des prérequis et de la mise en place d'un parcours personnalisé.
- Des solutions existent pour financer votre formation (CPF de transition, Pôle Emploi, financement région, OPCO, auto-financement...).

MOYENS & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- **Les moyens** : étude de cas, exercices pratiques, jeux de rôle, débats interactifs - Brainstorming, classes inversées, accompagnement individualisé.
- **Les méthodes** (en fonction des compétences abordées) : démonstrative, active, interrogative et expositive. Alternance des apports théoriques et pratiques avec mises en situation professionnelles, travaux collaboratifs en réseau.

MOYENS TECHNIQUES

- **En distanciel** :

Réalisation de la formation de manière synchrone (à date et heure fixes).

Accès à des cours, ressources pédagogiques et supports variés sur la plateforme d'apprentissage.

Outil de communication audio et vidéo : collective et/ou individuelle, visioconférence, web conférence, cours collectifs et entretiens individuels à distance.

Plateforme de communication collaborative en ligne.

ÉVALUATION

Parcours individualisé avec un accompagnement dédié pour assurer la progression et ajuster les contenus en fonction des rythmes d'apprentissage.

- Évaluations tout au long du parcours : Questionnements oraux, auto-évaluations, évaluations en ligne, tests de connaissances, contributions, travaux collaboratifs, EPCF.
- Une évaluation à chaud de la satisfaction du bénéficiaire est réalisée à la fin du parcours.

DÉROULEMENT DU PARCOURS

- Parcours complet en formation en alternance : 2700 heures (*) dont 2000 heures en entreprise.

(*) Volume horaire ajustable en fonction : de l'expérience et des besoins identifiés lors du questionnaire de positionnement.

CONTENU DE LA FORMATION

INTÉGRATION

Accueil, outils numériques, environnement professionnel, le métier, RSE, prise de notes, projet professionnel.

MARKETING - COMMERCIALISATION

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

GESTION FINANCIÈRE

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

MANAGEMENT - GRH

- 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.

PILOTAGE DES PRESTATIONS

- Organiser et optimiser le fonctionnement des services d'hébergement, de réception, de restauration bar et d'entretien maintenance
- Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local.

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Titre professionnel ou CCP (Certificat(s) de Compétence(s) Professionnelle(s)) du titre visé.

SUIVI POST FORMATION

- Un suivi à 6 mois et à 12 mois est programmé pour l'ensemble des formations.

MODALITÉS D'ORGANISATION

- Du lundi au jeudi 09h-12h30 14h00-17h30 et le Vendredi 9h-12h30 13h30-17h00
- Dates : se référer au calendrier, différentes dates d'entrée sont proposées tout au long de l'année sur nos différents sites.
- Maximum de 30 apprenants par session.

COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

Titre professionnel de responsable d'établissement touristique, niv.6 selon le cadre national des certifications professionnelles.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues:

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

L'obtention de ce titre donne automatiquement la correspondance de 2 CCPs du titre de Responsable de Développement Touristique Territorial:

- CCP "Accompagner le développement marketing d'un territoire"
- CCP "Assurer la faisabilité financière d'une action touristique"

+ 2 CCPs du titre de Responsable d'Unité de Restauration Collective:

- CCP "Manger le personnel en restauration collective"
- CCP "Gérer et contrôler le budget en restauration collective".