



DURÉE / DATES

455 heures / 1 an

Du 16/12/2024

Au 12/12/2025

Rythme : 1 semaine par mois en formation (présentiel).



PUBLIC

Tout public,
Contrat d'apprentissage,
Âgé de 16 à 29 ans ou RQTH.



PRÉREQUIS

Titulaire d'un diplôme au minimum de niveau 3 - CAP ou justifier d'une expérience professionnelle de 1 an dans le secteur de l'hôtellerie ou de la restauration.

Être éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation.



MODALITÉ ET DÉLAI D'ACCÈS

Cv + Lettre de motivation
Entretien de motivation - Tests.



FINANCEMENT

Financement Entreprise/OPCO (Alternance).
Nous contacter pour tout autre type de financement (CPF-France Travail...).



TARIF

Coût parcours apprentissage fixé par France Compétences
Voir : Référentiel des niveaux de prise en charge.

CONTACTS

Cayenne

0594 28 22 35

St Laurent du Maroni

0594 279302

Kourou

0594 324905



INDICATEURS

Taux d'insertion, taux de réussite aux examens/certifications, taux de satisfaction stagiaire consulter notre site internet :

www.equinoxe-guyane.com

LE MÉTIER

Se référer au résumé du référentiel d'emploi du titre, arrêté du 19 mars 2024

Le réceptionniste hôtellerie et hôtellerie de plein air exerce cette activité seul ou en équipe, sous la responsabilité de la hiérarchie. Il exerce principalement ses activités dans les espaces dédiés à l'accueil du client, en face à face, par téléphone, par courriel et messagerie instantanée, en français et en anglais. Il peut être amené à communiquer dans une autre langue étrangère que l'anglais. Il utilise un Property Management System (PMS) et des logiciels de bureautique. Il est en contact permanent avec la clientèle, la hiérarchie, les collaborateurs et les partenaires et prend en compte les contextes et besoins de personnes en situation de handicap. Il veille à l'image de l'établissement touristique. Il peut, ponctuellement, participer à la préparation et au service du snacking, du petit déjeuner, du bar et à la gestion de la boutique.

OBJECTIFS

Assurer les opérations relatives au séjour des clients

- Accueillir, informer et conseiller le client
- Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières
- Procéder aux opérations d'arrivée, de suivi et de départ du client

Assurer les opérations relatives au suivi de l'activité de l'établissement touristique

- Assurer le suivi de l'activité journalière
- Contribuer au développement commercial
- Contribuer au suivi de l'e-réputation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodologie active et participative,

Alternance entre exposés théoriques, exercices, travaux dirigés études de cas, Suivi stagiaire.

Méthodologie de conception du dossier professionnel et préparation de la mise en situation professionnelle,

Groupe de 10 à 15 stagiaires/alternants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en cours de formation (ECF) en centre/CFA,

Evaluation en entreprise sur les acquis professionnels,

Réalisation d'un dossier professionnel.

VALIDATION

Certification obtenue par la validation des blocs de compétences en fin de parcours, Qualification partielle : Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences (CCP).

Titre professionnel «Réceptionniste hôtellerie et hôtellerie de plein air » enregistré au RNCP 38870 par le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion le 02/08/2024 .

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Possibilité de poursuite du parcours : Gouvernant en hôtellerie RNCP34421 - niveau 4

BTS Tourisme

BTS MHR (Management en Hôtellerie-Restauration)

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Un accompagnement spécifique peut être engagé.

Contactez notre référent handicap :

contactcayenne@equinoxe-guyane.com