

TITRE PROFESSIONNEL

Responsable d'Établissement Touristique

Niveau BAC+3 (Niveau 6) · Titre inscrit au RNCP* (fiche 35527)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le responsable d'établissement touristique sera capable d'exercer toutes les fonctions de pilotage d'un établissement touristique dans une démarche qualité.

Aptitudes à l'emploi · Gestionnaire · Commercial · Développeur · Compétences RH · Force de proposition · Manager d'équipe · Organisation et méthode.

Compétences · 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'ancrage local.

Compétences · 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.

Compétences · 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.

Compétences · 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.



FORMATION

Date de démarrage et de fin de formation

Septembre 2024 - Juillet 2025

Durée

11 mois minimum en alternance sous contrat d'apprentissage (560 heures en centre de formation),

*La durée de la formation peut varier d'une année sur l'autre.

Le CFA IFIR t'accompagne dans ta recherche d'employeur.

Rythme d'alternance

1 semaine en centre de formation, 3 semaines en entreprise

Lieu de formation possibles

• CFA IFIR - Lyon (8^{ème})

Coût de formation

Formation financée par les OPCO*. Gratuite pour les apprentis et les employeurs privés.

*OPCO : Opérateurs de compétences

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un Bac+2 validé (diplôme ou titre de niveau 5)
- Être âgé de **16 à 29 ans révolus***
- Disposer d'un niveau B2 en Anglais

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH).

*Pas de limite d'âge pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé.

MODALITÉS DE RECRUTEMENT & DÉLAIS D'ACCÈS

Étude du dossier & entretien individuel entre février et octobre.

Le recrutement s'organise à partir du mois de février par le dépôt d'un dossier de candidature en ligne sur le site :

www.ifir.fr/candidature-en-ligne ou sur ParcoursSup.

ACCESSIBILITÉ AUX PUBLICS EN SITUATION DE HANDICAP

Pour tout besoin spécifique et toute adaptation, consultez notre référente H+ :

Diane BERLUCCHI · referenthandicap@ifir.fr

ET APRÈS LA FORMATION ?

Que fait le titulaire de cette formation ?

Le titulaire du TP Responsable d'Établissement Touristique est un professionnel polyvalent pouvant piloter tous les services avec ou sans l'appui de responsables de service. Il peut procéder aux recrutements du personnel, mais aussi instaurer de bonnes conditions de travail, fidéliser ses salariés et être un bon manager au quotidien. Il crée et promeut son établissement par la commercialisation avec une démarche multicanale puis assure la gestion financière opérationnelle de l'établissement et prévoit les investissements futurs.

Emplois accessibles

- **Postes** : Responsable et/ou directeur de structure d'hébergement touristique (résidence de tourisme; auberge de jeunesse; hôtel & restaurant, refuge de montagne...)
- **Divers secteurs** : entreprises et structures d'hébergements diverses et variées, locales, régionales, nationales, internationales, etc.

Poursuite d'études

- Master 1 Tourisme et Management durable des territoires et produits touristiques
- Master 1 Entrepreneurat et Développement des Entreprises Nouvelles (M2 en formation initiale et alternance)

Équivalences

Certificat de compétences professionnelles « accompagner le développement marketing d'un territoire » du titre professionnel « Responsable du développement touristique territorial »

Certificat de compétences professionnelles « Assurer la faisabilité financière d'une action touristique » du titre professionnel « Responsable de développement touristique territorial »

Le certificat de compétences professionnelles « Manager le personnel en restauration collective » et le certificat compétences professionnelles « Créer et contrôler le budget en restauration collective » du titre professionnel « Responsable d'unité de restauration collective » sont réputés acquis par des détenteurs du titre professionnel « Responsable d'établissement touristique »

Passerelles

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles (en fonction du parcours et du site de formation).

CONTACTS

Contacte ton interlocutrice privilégiée pour un accompagnement plus précis !

Aurélien LE BELLER · 06 40 67 23 19 · alebeller@ifir.fr

TITRE PROFESSIONNEL

Responsable d'Établissement Touristique

Niveau BAC+3 (Niveau 6) · Titre inscrit au RNCP* (fiche 35527)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS	DURÉE	DÉTAIL DE L'ORGANISATION DE L'ÉPREUVE
Présentation d'un projet réalisé en amont de la session	01 h 10 min	<p>Le candidat réalise un dossier de présentation d'un projet de gestion et de développement d'un établissement touristique.</p> <p>Pendant 20 minutes, il présente son projet à l'aide d'un diaporama.</p> <p>Pendant 40 minutes, le jury interroge le candidat à propos de sa présentation.</p> <p>Pendant 10 minutes, il présente en anglais les documents rédigés en anglais.</p>
Autres modalités d'évaluation le cas échéant :		
Entretien technique	50 min	<p>Le jury interroge le candidat sur les aspects qui n'ont pas été évalués lors de la présentation du projet.</p> <p>Le jury dispose d'un guide d'entretien.</p> <p>L'entretien technique se déroule obligatoirement après la présentation d'un projet réalisé en amont de la session.</p>
Entretien final	20 min	<p>Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel. Le jury vérifie la compréhension du métier et de son contexte d'exercice par le candidat.</p>
		Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 02 h 20 min

Blocs de compétences

Nous contacter pour plus d'informations sur la possibilité de valider des blocs de compétences.