

TP - Responsable d'établissement touristique

GRETA-CFA Hérault Ouest

Certifiante

Formation en apprentissage formation entièrement présentielle RNCP42020FORHTL0008GHB

Ville	Agde
Lieu de formation	Lycée polyvalent Auguste Loubatières
Niveau d'entrée	N5 (BTS, DUT)
Niveau de sortie	N6 (licence ou maîtrise universitaire)
Durée et rythme	1624h - 35h/semaine
Public visé	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale
Financement	OPCO

Développez les compétences stratégiques et opérationnelles nécessaires pour diriger un établissement touristique performant et répondre aux exigences d'un secteur en constante évolution.

Objectifs

- Organiser et optimiser les services d'un établissement touristique
- Piloter les activités d'hébergement, réception et maintenance
- Manager les équipes et coordonner les ressources humaines
- Recruter et intégrer les collaborateurs en français et en anglais
- Développer la commercialisation multicanale des offres touristiques
- Promouvoir un établissement et renforcer son attractivité
- Assurer le suivi budgétaire et financier de l'activité
- Analyser les indicateurs de performance et mettre en œuvre des actions correctives
- Garantir la qualité de service et la satisfaction client
- Prévoir les investissements et contribuer au développement stratégique de l'établissement

Contenu

Certification préparée

Responsable d'établissement touristique – RNCP42020

Résultats attendus complémentaires

Piloter un établissement touristique en garantissant qualité, rentabilité et satisfaction client.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Obtention du certificat, Passage et obtention de la certification, Obtentions des habilitations, Obtention totale ou partielle de la certification, Passage devant un jury de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention totale du bloc de compétences

Pré-requis

- BAC +2 Gestion ou Hôtellerie-Restauration ou niveau BAC ou BAC +1 ou avec la mention complémentaire Accueil-Réception avec expérience en tourisme, hôtellerie ou hébergement
- Bon niveau en anglais (B2)

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Piloter, gérer et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité et de développement durable		RNCP42020BC01
Manager les équipes et organiser les ressources humaines d'un établissement touristique		RNCP42020BC02
Optimiser les ventes et les prestations complémentaires d'un établissement touristique dans une démarche multicanale		RNCP42020BC03
Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique		RNCP42020BC04

Contenu de la formation

Description

Cette formation prépare à la gestion globale d'un établissement touristique en développant les compétences managériales, commerciales, opérationnelles et financières indispensables à l'exercice du métier.

Enseignements principaux

- Gestion et organisation d'un établissement touristique
- Service hébergement et réception
- Entretien, maintenance et sécurité des installations
- Management d'équipe
- Gestion administrative des ressources humaines
- Recrutement et intégration du personnel
- Communication professionnelle
- Commercialisation des prestations touristiques
- Marketing digital et e-réputation
- Techniques de vente multicanale
- Revenu management
- Gestion budgétaire et financière
- Analyse des indicateurs de performance
- Développement durable appliqué au tourisme
- Anglais professionnel
- Relation client et fidélisation
- Gestion de projet touristique
- Préparation aux épreuves de certification

Des mises en situation professionnelles et périodes en entreprise permettent l'acquisition de compétences directement mobilisables en établissement touristique.

Période de stage en entreprise

- Durée du stage : 1106 heures entreprise (alternance)
- Durée estimative en semaines : environ 32 semaines
- Planification des périodes : Discontinue
- Modalités d'évaluation du stage en entreprise :
 - o Rapport de stage
 - o Présentation orale et soutenance devant jury

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP42020BC01 - Piloter, gérer et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité et de développement durable

- Piloter et gérer le service hébergement, optimiser son fonctionnement
- Piloter et gérer le service réception, optimiser son fonctionnement
- Piloter et gérer le service entretien maintenance, optimiser son fonctionnement
- Piloter et gérer le service restauration bar, optimiser son fonctionnement
- Piloter et gérer le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local

RNCP42020BC02 - Manager les équipes et organiser les ressources humaines d'un établissement touristique

- Recruter et intégrer les équipes en français et en anglais
- Piloter la politique managériale de l'établissement et développer la performance individuelle et collective des équipes
- Assurer la gestion administrative des ressources humaines

RNCP42020BC03 - Optimiser les ventes et les prestations complémentaires d'un établissement touristique dans une démarche multicanale

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

RNCP42020BC04 - Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique

- Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité
- Prévoir les investissements et leur financement dans une démarche de développement durable

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 518 heures
- Total enseignement: 518 heures
- En entreprise: 1106 heures
- Total: 1624 heures

Rythme

- En semaine
- En continu

Intensité

35 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques structurés et progressifs
- Mises en situation professionnelles encadrées
- Évaluation continue des acquis en formation

Moyens pédagogiques

- Étude de cas
- Ressources numériques
- Travaux pratiques
- Document pédagogique

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiments conformes à la réglementation

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, professionnel, Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d'un plan de développement de compétences

Modalité d'évaluation

- Examen final - Epreuve ponctuelle
- En cours de formation - CCF

Type de validation des blocs de compétences

Totale : tous les blocs

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 12500 €

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage - Financement pris en charge par L'OPCO
(Prix affiché à l'année) sans reste à charge pour l'apprenti

Financier

Financier	Public visé	Nombre de place
OPCO	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale	12

Frais à la charge de l'apprenant

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Modalités d'inscription et d'admission

Modalités d'admission

Admission sur dossier, Admission après entretien

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Directeur d'hôtellerie internationale	Niveau 7	RNCP38581
Directeur d'établissement de luxe en hôtellerie internationale	Niveau 7	RNCP39203
Manager des entreprises de l'hôtellerie, tourisme et de la restauration	Niveau 7	RNCP41315

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Adjoint / Adjointe de la direction en hôtellerie-restauration	G1401
Directeur / Directrice d'établissement en hôtellerie-restauration	G1402

Équivalence - Correspondance totale ou partielle

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l'équivalence	Bloc en correspondance
RNCP42020BC01	Piloter, gérer et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité et de développement durable	RNCP35527	Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité RNCP35527BC01 — Correspondance totale
RNCP42020BC02	Manager les équipes et organiser les ressources humaines d'un établissement touristique	RNCP35527	Manager le personnel d'un établissement touristique RNCP35527BC02 — Correspondance totale
RNCP42020BC04	Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique	RNCP35527	Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique RNCP35527BC04 — Correspondance totale
RNCP42020BC03	Optimiser les ventes et les prestations complémentaires d'un établissement touristique dans une démarche multicanale	RNCP35527	Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale RNCP35527BC03 — Correspondance totale

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée polyvalent Auguste Loubatières – Agde

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiments conformes à la réglementation

Transport et accès au site : Bus + Train

Restauration et espace repas : Possibilité de déjeuner au self moyennant l'achat de tickets

Possibilité d'hébergement : Non

Contact

Pierre Fournier
Président(e)
0467304300
pierre.fournier1@ac-montpellier.fr

Référent handicap

Céline Allais
0663799929
c.allais@gretacfaho.fr

Informations légales

Rncp : RNCP42020

Date de publication : 11-03-2026 00:00

Date d'échéance de la certification : 24-05-2031 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION

France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42020>

Formacode : 42627

Certifinfo : 120443

Rome : G1401, G1402

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 19 octobre 2026 au 30 septembre 2027		Inscription clôturée

Tout savoir sur GRETA-CFA Hérault Ouest

Edufom