TITRE PROFESSIONNEL

RÉCEPTIONNISTE

Ambassadeur de l'hôtel, le réceptionniste accueille les clients et gère les réservations. Il informe et répond aux questions, prépare les factures... Un poste tremplin à responsabilités où l'organisation et le sang-froid sont indispensables.

PRÉ-REQUIS

Âge : de 15 à 29 ans révolus. Sans conditions d'âge pour les personnes reconnue RQTH.

- **Niveau d'entrée :** Niveau classede terminale ou équivalent. Ou bien CAP/BEP/-titre professionnel de niveau 3 ou équivalent avec une expérience significative en qualité d'agent/e ou d'hôte/esse d'accueil.
- En anglais : niveau A2
- En bureautique : savoir utiliser un ordinateur, Word, une messagerie, internet.

DURÉE & MODALITÉS DE FORMATION

2 ans de formation par la voie de l'apprentissage ou 1 an selon conditions.

Moyens pédagogiques : salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo projection, plateaux techniques (hôtel 4 et 5 étoiles)...

Méthodes : active, interrogative, expositive

DÉBOUCHÉS MÉTIERS

Responsable d'établissement touristique.

- **Poursuite d'études :**
BTS Tourisme, Bachelor Tourisme

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- Pour la validation définitive d'entrée en formation seul l'enregistrement d'un contrat d'apprentissage est nécessaire,
- Pour toutes démarches administratives, contactez le centre CREE,
- Entrée permanentes,
- Entrée en formation à plus ou moins trois mois après la signature du contrat.

COMPÉTENCE À ACQUÉRIR

- Assurer les opérations relatives au séjour des clients
- Accueillir et conseiller le client au service de la réception
- Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières
- Procéder aux opérations d'arrivée et de départ
- 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
- Cours théoriques d'enseignement général en présentiel et/ou en distanciel

Travaux pratiques dans nos restaurants partenaires PALM et VILLA DELISLE
Plateforme Elearning, WiFi dans tous les espaces.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Assurer les opérations relatives au séjour des clients
- Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier

MODALITÉS FINANCIÈRES

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.
Gratuit en contrat d'apprentissage
Prise en charge possible par un OPCO
Pour plus d'informations, contactez CREE Réunion.

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Contrôle continu, validation en cours de formation. Dossier professionnel.

ACCESSIBILITÉ

Accessible aux personnes en situation de handicap. Accès à la prestation, contactez l'établissement.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ NOUS :

TAUX DE RÉUSSITE : NOUVELLE ACTION, TAUX COMMUNIQUÉ ULTÉRIEUREMENT

@creereunion

@CreeLaReunion

recrutements@cree.re

0262.45.97.55
0692.01.07.31

Scan & visite notre site internet

V2.060821