

Bac+3

100% en ligne

Alternance



Durée estimée*:
609 h 18 mois



Lieu :
100% en ligne



Démarrage :
A tout moment de l'année



Certification :
Titre Professionnel Niveau 6 (Bac+3)

En partenariat académique avec **ESGTOURISME**

Formez-vous en alternance pour gérer un établissement touristique de A à Z !

Ce bachelor en alternance vous prépare à superviser les opérations d'un hôtel, d'un camping ou d'un site touristique tout en acquérant une expérience concrète sur le terrain. Vous apprendrez à encadrer les équipes, gérer les réservations et l'accueil, optimiser la rentabilité, assurer la qualité du service client et piloter la communication de l'établissement. Une formation terrain pour devenir un gestionnaire autonome et polyvalent, prêt à relever les défis du secteur.

Vous serez capable de :

- Concevoir et commercialiser les prestations et services d'un établissement touristique
- Assurer la gestion financière
- Animer et gérer une équipe de personnel
- Assurer le contrôle qualité des prestations

Vous obtiendrez à l'issue de la formation : ?



Titre professionnel



Titre Professionnel "Responsable d'établissement touristique" niveau 6, enregistré au RNCP sous le numéro RNCP 35527 par décision de France Compétences du 25/05/2021



Diplôme

studi

&

ESGTOURISME



Diplôme Directeur de structure d'hébergement touristique délivré par Studi en partenariat avec ESG Tourisme

(?) : Sous réserve de réussite aux épreuves finales.

Le Diplôme Studi est un Diplôme d'école, il ne s'agit pas d'un Diplôme d'Etat, d'un Titre RNCP ou d'un Titre Professionnel reconnu par l'Etat.

Inclus dans votre formation :

- **Accompagnement méthodologique personnalisé par votre référent**
- **Accompagnement individuel de vos missions en entreprise**
- **Suivi pédagogique par nos formateurs experts**
- **Coaching carrière**
- **Cours écrits et vidéos à la demande et évaluations personnalisées**
- **Accès illimité à plus de 10 000 classes virtuelles⁽¹⁾ en direct et replay**
- **Préparation spécifiques aux examens**
- **Accès illimité à votre formation pendant 3 ans (contenus et mises à jour)**

⁽¹⁾ Nombre moyen de classes virtuelles en direct observées sur les 12 derniers mois (organisées majoritairement à partir de 18h)

L'accès à la plateforme se fait en moyenne sous 14 jours après l'accord du financeur. Ce délai peut varier selon la typologie de financement.

*La durée en heures et en mois est une durée moyenne estimée pour la réalisation de la formation. La durée de réalisation effective peut être, selon chaque apprenant, inférieure ou supérieure à la durée estimée, sans incidence sur le tarif de la formation. La durée indiquée est donnée à titre indicatif et n'est pas contractuelle. Elle sera précisée lors de votre entretien avec votre conseiller en formation.
** Voir les CGV Studi

Programme détaillé

Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité

Introduction

- Comment et pourquoi se former au pilotage et à l'optimisation d'un établissement touristique dans une démarche qualité ?

Fondamentaux du tourisme : secteur, métier, marché

- Présentations des lieux touristiques
- Panorama du secteur tourisme
- Les intermédiaires du Tourisme
- Le marché touristique
- Mais qu'en est-il des chiffres de l'INSEE ?
- Les métiers du tourisme
- la législation sur la commercialisation des produits touristiques

Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement

- Les différents types d'hébergement
- Analyser et définir des prestations d'hébergement
- Les responsabilités du responsable d'établissement
- Contrôler la propreté des hébergements
- Connaître les techniques de gestion des stocks
- Connaître les opérateurs du service hébergement
- Utiliser les outils de gestion de l'hébergement
- Communiquer efficacement avec les services réception et maintenance
- Engager une démarche de réflexion sur l'organisation
- Dimensionner les équipes et définir les missions : gérer les salariés et la sous-traitance en service hébergement
- Dimensionner les équipes et définir les missions : organiser un planning en service hébergement
- Rédiger une fiche de poste en lien avec le service hébergement

Superviser et améliorer la performance

- Rédiger un plan de maintenance
- Superviser et améliorer la performance : les outils de suivi
- Superviser et améliorer la performance : les indicateurs des activités
- Superviser et améliorer la performance : identifier et corriger les dysfonctionnements
- Superviser et améliorer la performance : contrôler la qualité du travail
- Superviser et améliorer la performance : négocier les tarifs

Les règles d'hygiène et de sécurité : les règles d'accessibilité

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité : fondamentaux
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité : les normes des ERP

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité : contrôler une commission de sécurité
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité : les règles d'accessibilité
- Les dispositions réglementaires et éthiques en vigueur
- La lutte contre la discrimination

La démarche qualité, la mesure de la satisfaction client et la réclamation en ET

- La démarche qualité
- La mesure de la satisfaction
- Analyser les retours des clients
- Les réclamations
- La gestion des réclamations et des litiges
- Gérer une réclamation en ET
- L'audit de l'établissement touristique

La RSE

- Le RSE appliquée au tourisme
- Tourisme et RSE : le volet économique
- Tourisme et RSE : respecter le volet social
- Tourisme et RSE : respecter le volet environnemental

Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement

- Connaître les étapes de la gestion d'un client
- Dimensionner les équipes, définir les missions et rédiger une fiche de poste en lien avec la réception
- Dimensionner les équipes et définir les missions : gérer les salariés et la sous-traitance en service réception
- Dimensionner les équipes et définir les missions : organiser un planning en service réception
- Suivre une procédure d'accueil téléphonique
- Organiser les flux de clientèle
- Organiser l'accueil dans le cadre d'un séminaire
- Gérer l'activité quotidienne d'un poste de réception
- Connaître les procédures de facturation et de paiement
- Tarification et promotions

Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement

- Dimensionner les équipes, définir les missions et rédiger une fiche de poste en lien avec l'entretien et la maintenance
- Les procédures d'entretien de maintenance
- Contrôler les installations techniques
- Gestion technique des structures locatives
- Suivre les travaux et aménagements
- Effectuer des demandes de devis
- Les règles de traitement des eaux
- Les règles de construction
- Les syndicats
- Elaborer un fichier de prestataires d'entretien
- Mettre en place une veille technique et juridique
- Connaître les bases des contrats d'assurance, d'entretien et de maintenance
- Traiter et négocier avec un assureur

Les fonctionnements d'une équipe en restauration de bar

- Connaître les fondamentaux de la restauration et du service au bar
- Organiser le service
- Dimensionner les équipes, définir les missions et rédiger une fiche de poste en lien avec le service restauration/bar

Conservation, stockage et assemblage des produits alimentaires

- Connaître les règles de la restauration et de la vente à emporter
- Les modes de conservation des aliments
- Les différentes gammes de produits alimentaires
- Concevoir des plans alimentaires
- L'utilisation en assemblage des différentes gammes de produits alimentaires
- Gérer l'inventaire au quotidien
- Superviser l'économat et les stocks
- L'état des stocks
- La gestion des déchets
- Les fournisseurs en restauration/bar

Outils de gestion des produits alimentaires

- Utiliser un logiciel de gestion de la restauration
- Utiliser les outils numériques pour le service
- Calculer les prix de revient
- Calculer les coûts et les primes

Normes d'hygiène liées aux produits alimentaires

- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Les EPI
- Le système HACCP
- La connaissance des allergènes
- Les liaisons
- Afficher de manière réglementaire et archiver ses traces

Le fonctionnement de l'équipe en animation

- Connaître la législation relative à l'animation
- Dimensionner les équipes, définir les missions et rédiger une fiche de poste en lien avec le service animation

La clientèle cible en animation

- L'acquisition de données clients
- L'étude du comportement du consommateur
- La demande et le comportement des consommateurs
- La demande en matière de tourisme
- La réglementation de l'offre touristique

Elaboration d'un projet d'animation en ET

- La réglementation de l'offre touristique
- Conception d'une animation
- Définition du projet et cahier des charges en animation
- Les différentes approches : pédagogique/culturelle/ludique/sportive
- Conception d'un programme
- Elaboration et participation à un projet pédagogique
- Moyens matériels et humains

- Le budget du projet
- Analyser et optimiser son budget en animation
- Techniques d'animation
- Les labels
- Réglementation des activités culturelles et sportives
- Gérer les situations de crise lors d'évènements
- Conception d'un itinéraire
- Gérer les flux de visiteurs via un guidage complet
- Élaborer un projet d'excursion
- La promotion d'une animation

La logistique de l'animation

- La veille appliquée à la logistique de l'animation
- le marché des fournisseurs logistique de l'animation
- le marché des fournisseurs de matériel en animation
- Les bases de l'électricité en animation
- Les connectiques son lumière vidéo

Manager le personnel d'un établissement touristique

Introduction

- Comment manager le personnel d'un établissement touristique

Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais

- Recruter : un acte de développement stratégique
- Intégrer le contexte légal dans la démarche de recrutement
- Comprendre la marque employeur
- Construire la marque employeur
- La réglementation en lien avec les acteurs de l'animation
- Identifier les besoins prévisionnels en personnel
- Le recrutement : process et pratique
- Les campagnes de recrutement à l'ère du digital
- La rédaction d'une offre d'emploi
- Les canaux de sourcing
- Rédiger une offre d'emploi
- Définir des critères de recrutement
- La présélection
- Le recours à des prestataires externes de recrutement
- La cooptation et la prise de références dans le recrutement
- L'éthique et le recrutement
- Analyser une candidature
- Les outils de préparation à l'entretien
- Les mises en situation professionnelle et les tests de sélection
- Les outils d'aide à la décision objective
- Les facteurs de décision d'embauche
- Accueillir une nouvelle ressource
- Intégrer les ressources dans les équipes
- Présenter les missions de travail à une nouvelle ressource
- Évaluer les coûts de recrutement
- Évaluer les choix stratégiques du recrutement
- Identifier les nouvelles pratiques d'e-recrutement
- Connaître les acteurs de l'e-recrutement
- Appréhender la e-GRH

Manager les équipes d'un établissement touristique

- Comprendre la communication non violente
- Découvrir l'intention du processus
- Présenter le projet d'entreprise
- Déterminer et contrôler des objectifs de production
- Gérer un prestataire extérieur
- Identifier les différents styles managériaux
- Communiquer le projet d'entreprise
- Adopter les techniques de développement personnel et de communication bienveillante
- Conduire une réunion collective
- Accompagner les équipes dans les changements organisationnels
- Connaître et adopter les attitudes qui favorisent le déblocage
- Conclure et trouver un accord
- Gérer une situation de crise : faire face à la colère et l'agressivité
- Connaître les limites du conflit et se préserver
- Evaluer les compétences et le potentiel d'un salarié
- Organiser des formations en interne
- Contrôler une délégation
- Connaître les techniques de motivation

Assurer la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique

- Connaître les dispositifs légaux du travail en établissement touristique
- Connaître les contrats de travail en établissement touristique
- Connaître les formalités administratives de signature et de rupture de contrat
- Les procédures prud'homales
- Connaître les institutions représentatives du personnel
- Connaître le règlement général sur la protection des données (RGPD)
- Veille juridique et tendances en matière de management
- Identifier les enjeux d'un système de rémunération
- Connaître les éléments constitutifs d'un bulletin de salaire
- Connaître le cadre réglementaire de fixation de la rémunération
- Connaître les composantes de la rétribution
- Suivre et gérer les horaires des employés
- Rédiger un contrat de travail
- Gérer le registre du personnel
- Animer une réunion avec les instances représentatives du personnel
- Informer les collaborateurs sur leurs droits et devoirs
- Conduire un entretien professionnel et un entretien d'évaluation

Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

Introduction

- Pourquoi et comment commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

La démarche marketing en ET

- La démarche marketing : définition et contenu
- La démarche marketing : L'étude de marché
- Les études qualitatives

- Les types d'études quantitatives
- Établir les diagnostics de l'environnement de l'entreprise via le PESTEL et les 5 forces concurrentielles
- Analyser et diagnostiquer le marché : l'intensité concurrentielle (modèle PORTER)
- Analyser et diagnostiquer les concurrents : la segmentation
- Analyser et diagnostiquer les concurrents : les facteurs clefs de succès (FCS)

Évaluer le potentiel d'un ET

- Évaluer le potentiel d'un ET : ses ressources, ses compétences, ses valeurs, sa culture
- Évaluer le potentiel d'un ET : Analyser les historiques de ventes

Développer et optimiser les offres en ET

- Concevoir des offres commerciales pertinentes
- Concevoir des offres forfaitaires
- Concevoir des offres itinérante en partenariat
- Réaliser la cotation d'une offre et calculer sa rentabilité
- La grille tarifaire d'un ET
- Devenir une référence dans le secteur des ET

Analyse et techniques de commercialisation appliquées à l'ET

- Connaître et choisir les canaux de distribution des offres
- Connaître les réseaux numériques de commercialisation
- Définir une démarche commerciale de promotion des ventes et de fidélisation
- Découvrir les pratiques de Yield Management
- Connaître les techniques de ventes additionnelles

Les cibles et messages de la communication en ET

- La connaissance des cibles
- La représentation des cibles
- La culture des cibles
- La culture dominante des cibles
- Les cibles
- Élaborer des messages adaptés aux différentes cibles

Le plan de communication en ET

- Définir l'objectif de sa communication
- Concevoir son plan de communication
- Les objectifs de la communication de l'entreprise touristique et l'élaboration du plan de communication
- Concevoir les stratégies de communication : évaluer les coûts et définir un plan de communication média
- Concevoir les stratégies de communication : les canaux offline de communication
- Concevoir les stratégies de communication : les canaux online de communication
- Concevoir les stratégies de communication : le Framework CTVP

Les actions de communication en ET

- Le droit à l'image
- La propriété intellectuelle : Propriété littéraire et artistique, droit d'auteur, droits voisins

- Choisir les outils et les circuits d'information
- Suivre la diffusion de l'information
- La promotion hors-média
- Connaître et dessiner le plan d'action visuel
- Mettre en oeuvre et suivre le plan d'action visuel
- Le cahier des charges pour un document numérique en communication
- Organiser un événement ou participer à un événement professionnel
- Le storytelling
- La rédaction d'un document de communication en français et en anglais
- Réaliser un communiqué de presse en français et en anglais
- La promotion média et la communication digitale
- Le panorama des médias sociaux
- Le développement des réseaux sociaux professionnels
- Analyser et animer son site internet
- Les réseaux sociaux, pour qui ? Pourquoi ?
- Qui sont les influenceurs et les micro-influenceurs ?
- Comment bâtir une stratégie de communication avec le bon influenceur ?
- Comment optimiser le travail avec l'influenceur et le retour sur investissement ?
- Les réseaux sociaux et l'e-réputation
- Le réseau territorial comme levier de promotion d'un ET
- Analyser la performance d'une action de promotion

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

Introduction

- Comment et pourquoi 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

- Identifier les outils de suivi d'activité et de rentabilité de l'entreprise : lire un compte de résultat
- Identifier les outils de suivi d'activité et de rentabilité de l'entreprise : les KPI
- Identifier les outils de suivi d'activité et de rentabilité de l'entreprise : la marge brute, EBE / EBITDA et la CAF
- Identifier les outils de suivi d'activité liés à la caisse et au quotidien
- Identifier les outils de suivi d'activité et de rentabilité de l'entreprise : le tableau de bord
- Les bases de la fiscalité
- Analyser la rentabilité et la profitabilité de l'entreprise : les ratios sectoriels des indicateurs
- Analyser la rentabilité et la profitabilité de l'entreprise : le seuil de rentabilité
- Analyser la rentabilité et la profitabilité de l'entreprise : le plan de trésorerie
- Analyser la rentabilité et la profitabilité de l'entreprise : lier l'exploitation et le bilan
- Analyser la rentabilité et la profitabilité de l'entreprise : le budget prévisionnel
- Défendre un budget prévisionnel

Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement

- Choisir une politique d'investissement : définir ses besoins
- Choisir une politique d'investissement : réaliser un plan d'investissement
- Demande de devis selon un cahier des charges
- Inventorier les financements potentiels
- Les demandes de subvention
- Présenter et argumenter un projet de développement et d'investissement
- Évaluer l'efficacité du financement
- Analyser la rentabilité des investissements

Communication ET en langues vivantes étrangères : LVE A : anglais

Connaissances et compétences langagières générales (1 thème)

Accueillir et prendre en charge des clients étrangers (5 thèmes)

Vendre, à des clients étrangers, des produits touristiques français (3 thèmes)

Accompagner des touristes étrangers (5 thèmes)

Suivre et fidéliser la clientèle étrangère (2 thèmes)

Être en capacité d'échanger avec une personne et de lui donner les consignes et informations en lien avec une attraction (1 thème)

Anglais liées aux techniques de vente produits boutique (niveau A2 dans le CECRL du cadre européen) (4 thèmes)

Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais (1 thème)

Les fondamentaux de l'Histoire de l'art

Les fondamentaux de l'Histoire de l'art

- Les grands repères historiques du Moyen-âge au XIXe
- L'art moderne au XXe siècle
- L'art contemporain
- L'artisanat d'art
- Le patrimoine d'ici et d'ailleurs

- L'événement
- L'impact de l'image sur la société

Les principes de sécurités appliqués au tourisme

Les fondamentaux de la sécurité dans le Tourisme

- Fondamentaux des règles de sécurité dans le tourisme
- Fondamentaux des règles de sécurité dans un ET
- Consignes et normes de sécurité appliquées aux espaces enfants
- Consignes et normes de sécurité sur un lieu de vente
- Consignes et normes de sécurité
- La gestion de la sécurité lors d'une animation en journée ou soirée
- Sensibiliser les clients aux contraintes de sécurité en tourisme
- La gestion de la sécurité lors d'un événement
- Le matériel : installation et gestes incontournables à adopter
- Les règles de sécurité appliquées aux salles de spectacles
- Les règles de sécurité dans l'accompagnement des groupes

La sécurité appliquée aux principales activités du Tourisme

- Les règles de sécurité appliquées aux activités aquatiques
- Les règles de sécurité appliquées aux sports de glisse
- Les règles de sécurité appliquées aux activités pédestres
- Les règles de sécurité appliquées aux activités de montagne
- Les règles de sécurité appliquées aux activités dites ascensionnelles
- Les règles de sécurité appliquées aux activités de sports de combat

Les gestes secours

- Protéger, Examiner, Faire Alerter ou Alerter et Secourir
- Initiation aux gestes de premiers secours
- Initiation aux gestes de premiers secours chez l'enfant et le nourrisson

Les outils numériques du Chargé d'accueil tourisme et loisirs

Connaître les outils numériques du Tourisme

- Les outils bureautiques
- Gérer un tableur
- Prise en main d'Excel
- L'interface
- Mise en forme
- Sélections des données
- Tableaux
- Graphique
- Connaître les principes d'acquisition du trafic internet
- Principes du référencement et de l'acquisition de

trafic

- Analyser le trafic d'un site internet avec les outils analytics
- Piloter la stratégie SEO d'un site Internet
- Mise en forme et mise en page
- Outils d'édition - Niveau initial
- Objets graphiques et tableaux - Niveau initial
- Logiciel de traitement de l'image
- logiciels de données en tourisme
- Les serveurs des voyageurs, les sites professionnels
- Logiciels de réservation : hôtellerie, camping, location matériel

Gestion du temps : organisation et planification

Outils de planification

- La gestion du temps
- Les outils d'efficacité et de concentration
- La construction du planning
- L'ordonnancement des tâches
- Les outils de listing d'actions
- Les outils d'organisation personnelle
- L'organisation des réunions, des visites et des déplacements
- Plannings et outils de planification
- Les points de vigilance de la planification

Outils de travail collaboratif

- Planifier et organiser les activités de l'équipe
- Les outils de partage

Communication professionnelle

La préparation de la communication professionnelle

- Communication professionnelle : Introduction et contexte
- La faculté d'observer, la synchronisation verbale et non verbale
- Les fondamentaux d'une communication efficace au quotidien
- Le travail en équipe
- Identification des freins à une communication efficace
- Déontologie et Éthique, 2 indicateurs de mesure déterminants d'un objectif stratégique.
- Les différents types de réunion. La malle à outils du communicant

La gestion de la relation dans la communication professionnelle

- Les fondamentaux : l'Écoute active
- Les fondamentaux de la prise de parole en public
- Faire très bonne impression dès le premier rdv
- L'art de questionner, de reformuler
- Enregistrer les demandes des clients par la prise de note sélective et intelligente

La gestion des conflits

- Comment naissent les conflits ? Le triangle de Karpman et les réflexes relationnels
- La Communication Non Violente

- La communication assertive, le triangle d'ACEY choy et la méthode DESC

Tourisme et territoires

Introduction au tourisme

- La genèse du tourisme

Les formes de tourisme, leurs influences et leurs impacts

- Tourisme sur les littoraux, partie 1
- Tourisme sur les littoraux, partie 2
- Tourisme en ville
- Tourisme rural
- Tourisme de montagne
- Tourisme sur l'eau et sur les rails
- Le tourisme culturel et patrimonial, partie 1
- Le tourisme culturel et patrimonial, partie 2
- Tourisme de santé, bien-être et détente
- Tourisme de divertissement

Les éléments qui influent sur les activités touristiques

- La desserte des territoires
- Les potentialités des territoires
- Les facteurs socio-économiques
- Le tourisme responsable et durable

Analyser les impacts du tourisme sur un territoire

- Les impacts économiques et sociaux du tourisme sur les territoires
- Les impacts culturels et environnementaux du tourisme sur les territoires

Comprendre les contraintes imposées aux acteurs du tourisme

- Contraintes Géographiques et Climatiques
- Contraintes géopolitiques, sanitaires et réglementaires

Déterminer les évolutions des pratiques du tourisme

- Histoire du tourisme de la fin du XVIIIe siècle au milieu du XXe
- Des années 60 à nos jours
- Les pratiques du tourisme français et leurs évolutions, partie 1
- Les pratiques du tourisme français et leurs évolutions, partie 2

Le tourisme dans le monde et sa diffusion

- La diffusion du phénomène touristique

Acteurs et politiques du développement touristique

- Les institutions du tourisme
- La mise en tourisme des territoires
- Les politiques de développement touristique

Cartographie

- Lecture de cartes à différentes échelles
- Méthodologie de réalisation de croquis et schémas

Tourisme et durabilité

- Le tourisme durable
- Le patrimoine

La France, un des premiers et plus anciens territoires touristiques

- La France, territoire touristique
- Évolution et tendances des pratiques touristiques en France
- La typologie des régions touristiques françaises

Les principaux territoires touristiques mondiaux

- L'Europe
- Étude d'un territoire Européen

Modalités spécifiques Alternance - Niveau 4 à 6 (Bac à Bac+3) - Modalité : Alternance

Module Réussir mon alternance (durée estimée : 50h)

- Connaissance de l'alternance, des contrats, engagements réciproques, aides et modalités de suivi
- Citoyenneté, diversité et santé au travail.

Module Réussir ma vie professionnelle (durée estimée : 20h)

- Comprendre les enjeux de l'entreprise pour favoriser mon intégration
- Démarquez-vous en entreprise

Accompagnement et renforcement pédagogique, suivi du Career Center (durée estimée : 54h en moyenne)

- Un live interactif par semaine permettant de répondre aux questions des alternants et informations liées aux aides sociales, à la mobilité internationale, au handicap
- Suivi du CFA : entretiens tripartites pluriannuels

Compétences digitales (Accès Studi+)

- Accès à 1 à 2 programme(s) courts(s) dédié(s) aux "digital skills" au choix parmi le catalogue, permettant de se former et s'exercer aux logiciels les plus adaptés à son entreprise

Métiers visés

- ▼ Responsable d'établissement touristique
- ▼ Directeur / Directrice d'hôtel restaurant
- ▼ Directeur / Directrice de club de vacances
- ▼ Directeur / Directrice d'hôtellerie de plein air
- ▼ Adjoint / Adjointe de direction
- ▼ Exploitant / Exploitante d'hôtel restaurant

Modalités

Formation financée et rémunérée

Les frais de formation sont pris en charge par l'OPCO de votre entreprise et vous recevez un salaire mensuel qui augmente au fur et à mesure de votre formation.

Conditions d'admission :

Pour entrer en formation préparant au Titre visé, le candidat doit :

- Avoir validé un Diplôme ou d'un Titre de niveau 5 (Bac+2) ou avoir validé 120 crédits ECTS

OU

- Via un dossier VAPP retraçant l'expérience professionnelle (validation des acquis professionnels et personnels, sur étude par la direction pédagogique) : avoir validé un diplôme ou un Titre de niveau inférieur au niveau 5 (Bac+2) et justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans minimum dans le domaine visé par le Titre

Pour toute autre situation, contactez un conseiller en formation qui étudiera votre admissibilité."

Examen :

Mois d'examen : Janvier/Février, Mars/Avril, Juin/Juillet, Septembre/Octobre, Novembre/Décembre

Lieu : "En présentiel (Paris, Montpellier, Bordeaux ou Lyon au choix)"

Pour obtenir le Titre, le candidat sera évalué selon les modalités suivantes :

- Évaluations passées en cours de formation
- Un dossier professionnel
- Une présentation d'un projet (1h10)
- Un entretien technique (50 min)
- Un entretien final avec le jury (20 min)

Certification :

Certification : Titre Professionnel "Responsable d'établissement touristique" niveau 6, enregistré au RNCP sous le numéro RNCP 35527 par décision de France Compétences du 25/05/2021

Certificateur : Ministère du Travail

Consultez la fiche RNCP sur le site de France Compétences

Validation par bloc de compétences :

La certification professionnelle est composée de plusieurs blocs de compétences à acquérir pour l'obtention de la certification professionnelle.

Il est possible de valider un ou plusieurs des blocs de compétences. Chaque bloc peut être acquis individuellement.

La fiche RNCP accessible depuis chaque fiche formation en précise les modalités d'obtention.

Pour toute question concernant les blocs de compétence, contactez votre conseiller en formation.

Un bloc de compétence n'a pas de durée de validité, il est acquis à vie.

Equivalences et passerelles :

Des équivalences sont possibles avec

- le titre RNCP "Responsable de service en hôtellerie, tourisme et restauration"
- la Licence professionnelle hôtellerie et tourisme
- la Licence professionnelle métiers du tourisme : commercialisation des produits touristiques
- la Licence professionnelle tourisme et loisirs sportifs
- la Licence professionnelle métiers du tourisme et des loisirs
- le BUT - Gestion administrative et commerciale des organisations : Management des activités culturelles, artistiques, sportives et de tourisme
- le DIPLOVIS - Management du tourisme et de l'hôtellerie

Pour connaître les conditions requises dans le cadre d'une passerelle, il vous faut vous rapprocher des établissements dispensant le diplôme visé.

Cette liste n'est pas exhaustive. Il existe d'autres équivalences.

Poursuite d'études :

Après avoir obtenu le TP - Responsable d'Etablissement Touristique, il est possible de :

- Soit intégrer directement le marché du travail
- Soit poursuivre vers
 - > un titre RNCP ""Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration""
 - > un titre RNCP ""Manager de l'événementiel et du tourisme""
 - > un master Tourisme
 - > un master Diplôme de l'institut d'études politiques de Grenoble Spécialité tourisme, territoires, innovation, gouvernance

Cette liste n'est pas exhaustive. Il existe d'autres poursuites possibles.

Accompagnement spécifique alternance :

Un accompagnement renforcé, pensé pour les alternants

Le parcours d'un alternant ne ressemble à aucun autre, c'est pourquoi nous avons mis en place un suivi spécifique, dédié et renforcé pour répondre à ses enjeux particuliers. Dès son entrée chez Studi, chaque alternant réalise un test de positionnement pour évaluer ses acquis et lui proposer, si besoin, un parcours de remise à niveau individualisé. Un onboarding personnalisé, animé par son chargé de suivi, lui permet de découvrir l'ensemble des services et des ressources utiles pour bien démarrer.

Tout au long de sa formation, il bénéficie d'un chargé de suivi alternance dédié, expert de l'alternance, à la fois sur les volets administratifs et pédagogiques. Ce référent s'adapte aux contraintes propres au rythme alterné et reste accessible à tout moment via son agenda en ligne.

Le suivi de l'alternant inclut également :

- des entretiens tripartites réguliers, menés avec le tuteur en entreprise, pour faire le point sur l'acquisition des compétences à l'aide d'une grille d'évaluation partagée ;
- un suivi continu de l'assiduité et de la progression pédagogique, permettant d'intervenir rapidement en cas de besoin, de proposer un coaching personnalisé ou de rebooster la motivation dans les phases de creux ;
- des contenus employabilité dédiés, pour préparer l'insertion professionnelle au-delà de la formation.

Ce dispositif global assure à chaque alternant un cadre solide et bienveillant, propice à sa réussite dans ce double défi que représente la formation en alternance.

Comment se déroule votre parcours en alternance avec Studi ?

Jusqu'à 11 semaines

2

DÉFINITION DU PROJET

Vous constituez votre dossier d'admission

- Vous êtes contacté(e) par un conseiller en formation avec qui vous réalisez un bilan d'orientation.
- Vous finalisez votre dossier d'admission avec son soutien.

4

SAS VERS L'ALTERNANCE*

Vous démarrez gratuitement votre formation

- Vous commencez à vous former de manière intensive jusqu'à ce que vous commenciez vos missions entreprise.
- Vous n'êtes pas rémunéré(e) pendant cette période de formation.
- Vous continuez à bénéficier de notre programme coaching alternance pour trouver votre entreprise d'accueil.

1

DÉFINITION DU PROJET

Vous candidatez

Vous candidatez à l'alternance et faites votre choix parmi une de nos formations en alternance du CAP à Bac+5.

3

PROGRAMME COACHING ALTERNANCE

Vous êtes admis(e)

- Vous profitez de notre programme coaching pour trouver votre entreprise d'accueil (accès à des milliers d'offres d'emploi en d'alternance, suivi de vos candidatures, coaching sur les techniques de recherche d'entreprise...).
- Vous prenez en main la plateforme d'apprentissage en ligne.
- Vous commencez à chercher votre entreprise d'accueil.

5

IMMERSION EN ENTREPRISE ET FORMATION EN ALTERNANCE

Vous démarrez dans votre entreprise d'accueil

- Dès que vous avez trouvé votre entreprise d'accueil, vous débutez votre immersion en entreprise et vous commencez à être rémunéré(e). Vous poursuivez votre formation en alternance selon le planning prévu.
- Votre rythme d'alternance, 4 jours en entreprise / 1 jour en formation est flexible et modulable pour s'adapter parfaitement aux besoins de votre entreprise.
- Dans l'éventualité où vous n'auriez pas trouvé d'entreprise d'accueil, Studi vous apportera un soutien financier pour continuer votre projet (sous conditions d'éligibilité et étude de votre dossier).

*Places limitées. Vérifiez votre éligibilité au "sas vers l'alternance" avec votre conseiller en formation.

La méthode **Studi**

- ✓ **Un suivi tripartite tout au long du parcours**
Vous n'êtes jamais seul : un accompagnement régulier est assuré entre Studi, votre entreprise et vous, grâce à des entretiens tripartites structurés pour suivre l'acquisition de vos compétences. Ce suivi est enrichi d'un accompagnement pédagogique de proximité, avec une réponse sous 48h ouvrées de nos formateurs experts.
- ✓ **Un accompagnement carrière sur-mesure**
Trouver votre entreprise, découvrir les bonnes pratiques en alternance, affiner votre projet professionnel : notre programme coaching vous aide à chaque étape, pour booster votre employabilité dès aujourd'hui et pour demain.
- ✓ **Une pédagogie concrète et immersive**
Parce que l'alternance, c'est du concret, nos formations s'appuient sur une pédagogie active : cas pratiques, mises en situation et contenus immersifs pour développer des compétences directement actionnables en entreprise.
- ✓ **Des ressources accessibles à tout moment**
Votre plateforme de formation est disponible 24h/24, sur web et mobile. Elle vous donne accès à une grande diversité de supports (cours écrits, vidéos à la demande, classes virtuelles, exercices corrigés) et aux licences elles dont vous avez besoin.
- ✓ **Une vraie communauté d'apprentissage**
Vous rejoignez une plateforme collaborative pour échanger, partager, poser vos questions et tisser des liens avec d'autres alternants et formateurs. Parce qu'apprendre, c'est aussi une aventure collective.
- ✓ **Des compétences à 360° avec Studi+**
En parallèle de votre formation principale, vous avez accès à des modules complémentaires pour aller plus loin : IA, outils bureautiques, langues, soft skills... autant d'atouts pour élargir votre profil et faire la différence sur le marché du travail.

Accessibilité handicap : Pour tout besoin spécifique en termes d'adaptation des canaux d'apprentissage au type de trouble ou de handicap, d'aménagement des évaluations et des examens, ou encore de renforcement des appels de coaching, etc, une équipe de correspondants-référents handicap est à votre disposition via handicap@studi.fr