



CQP* RÉCEPTIONNISTE

* CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

Diplôme de Niveau 4
Formation gratuite et rémunérée en 1 an
RNCP 37862

Prérequis

- Niveau d'anglais B2 minimum ;
- Très bonne motivation et appétence pour les métiers de l'hôtellerie ;
- Une première expérience validant les conditions d'exercice du métier est souhaitable ;
- L'âge minimum est de 16 ans jusqu'à 29 ans inclus.

Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

Objectifs

Le titulaire du CQP Réceptionniste est qualifié pour :

- Assurer l'accueil des clients à l'hôtel tout au long du séjour et leur fournir les informations nécessaires ;
- Planifier les réservations et l'occupation des chambres ; effectuer la comptabilité journalière, la facturation des prestataires ;
- Organiser les relations avec les autres services de l'hôtel.

Modalités pédagogiques

- **Formation par apprentissage :**
3 jours de formation en entreprise et 2 jours de formation à l'école.
- Reconstitution et mise en situation professionnelle via notre restaurant pédagogique ;
- Méthodes pédagogiques actives et démonstratives - Pédagogie différenciée, entraînement immersif.

Contenu pédagogique :

- Période d'intégration - Accueil : présentation des objectifs - Positionnement ;
- Connaître l'environnement HCR ;
- Accueillir la clientèle et communiquer en anglais ;
- Commercialiser un produit hôtelier ;
- Assurer la sécurité ;
- Volume horaire total : 475 heures (pour une formation en 1 an).

Blocs de compétences

- **Bloc 1 - Accueillir la clientèle (en français ou en anglais) en appliquant les standards de qualité de l'établissement**
- **Bloc 2 - Gérer les activités de réservation et de facturation.**

Tarifs

Frais de formation : aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Accessible en contrat de professionnalisation. Informations supplémentaires sur le site

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

Frais annexes :

- Tenue professionnelle : 255,71 €
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire).

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

Modalités d'évaluation

- Évaluation transversale et continue, livret d'alternance ;
- Mise en place des évaluations en lien avec le référentiel de certification ;
- Évaluation certificative.

Débouchés professionnels

Le **CQP Réceptionniste** est destiné à exercer les fonctions de réceptionniste, agent de réservation, réceptionniste de nuit. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Équivalence, passerelles et poursuite d'études

- Équivalence : TP Réceptionniste, MC Accueil Réception ;
- Passerelles : CQP Assistant d'exploitation spécialisé hébergement ;
- Suite de parcours possibles et débouchés : métier de l'hébergement, conciergerie ;
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence : qualification partielle de certificats de compétences professionnelles.

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>