



Alternance

Ref : RNCP35527

BACHELOR RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE



Formation de niveau 6 (équivalent BAC+3)



PROFIL

- Titulaire d'un **diplôme de niveau BAC+2** ou d'une **expérience significative** dans le secteur du tourisme et/ou de l'hôtellerie.
- Vous avez un **intérêt prononcé** pour les métiers liés au tourisme et à l'hôtellerie.
- Niveau B2 en anglais requis



MÉTIERS VISÉS

- Responsable de structure d'hébergement touristique
- Directeur de structure d'hébergement touristique
- Gardien ou gérant de refuge de montagne
- Directeur hôtelier de résidence seniors
- Adjoint de direction d'établissement touristique



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Gérer une structure touristique avec un hébergement et des services associés

> Certification en langues possibles



- TOEIC Eligible au CPF
- LINGUASKILL
- CLOE Anglais / Espagnol / Allemand / Italien
- CLOE, avec des "options" Tourisme, Hôtellerie, Restauration, HPA



CHÂTELLAILLON-PLAGE

LA ROCHE-SUR-YON



ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Les villages de vacances et les hôtels clubs
- L'hôtellerie de plein air
- Les résidences de tourisme
- L'hôtellerie
- Les auberges de jeunesse et les hostels
- Les villages de gîtes
- Les hébergements collectifs
- Les centres de vacances
- Les refuges de montagne
- Les bateaux de croisière maritime et fluviaux
- Les résidences seniors



LE DÉROULEMENT

- 560 heures sur 1 an en alternance
- De septembre à octobre
- 1 semaine en formation par mois
- Évaluation en cours de formation



Le Cipepma assure la conception des cours en s'appuyant sur le référentiel Titre Professionnel responsable d'établissement touristique. Certification professionnelle de niveau 6 (Bac+3) du ministère du Travail enregistrée au RNCP avec effet jusqu'au 24 mai 2026.

COMPÉTENCES VISÉES

- **Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité**
 - Organiser les services suivants : hébergement, réception, entretien maintenance, restauration bar, animation
- **Manager le personnel d'un établissement touristique**
 - Recruter les équipes en français et en anglais
 - Manager les équipes
 - Assurer la gestion administrative des ressources humaines
- **Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale**
 - Développer et optimiser la commercialisation des offres
 - Promouvoir un établissement en français et en anglais
- **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



ACTIVITÉS EN ENTREPRISE

- 1 Assurer la gestion des services d'accueil, d'hébergement, de restauration et autres offres.
- 2 Garantir la sécurité, l'hygiène et réagir aux situations d'urgence.
- 3 Recruter, organiser et motiver le personnel, en veillant au respect des règles en vigueur.
- 4 Participer activement à la commercialisation ainsi qu'à la gestion budgétaire.

LES MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations en cours de formation
- Examen final :
 - Présentation d'un projet réalisé en amont de la session (1h10)
 - Entretien technique (50 mn)
 - Entretien final (20 mn)
- Le candidat peut obtenir le Titre Professionnel total en validant les 4 CCP ou le Titre Professionnel partiel (1 à 3 CCP).
- Dans ce dernier cas, le candidat a entre 1 à 2 ans pour présenter les CCP manquants, selon les dates de validité du référentiel.

Le CIPECMA s'engage pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

Pour en savoir plus sur notre démarche et nos adaptations spécifiques, rendez-vous sur : <https://www.cipecma.com/le-cipecma/dispositif-handicap/>.

PLUS D'INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS EN QUELQUES CLICS

CIPECMA.COM



VOS CONTACTS

📍 CHÂTELAILLON-PLAGE

Guillaume SOUCHET – Développeur Alternance
gsouchet@cipecma.com

📍 LA ROCHE-SUR-YON

Ingrid DAVIET – Développeuse Alternance
idaviet@cipecma.com