

CQP RÉCEPTIONNISTE

RNCP : 37862

FORMATION CERTIFIANTE - niveau 4

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2024 : 67%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Réceptionniste, Employé-e de réception, Réceptionnaire, Conciergerie.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Accueillir la clientèle
- Gérer les réservations
- Facturer, encaisser
- Proposer des informations touristiques, commerciales
- Organiser et traiter les informations internes et externes
- Assurer la relation entre les services



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite devenir un professionnel qualifié dans le domaine d'activité.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.

Avoir de préférence une expérience professionnelle dans le métier de l'hôtellerie ou des métiers de l'accueil.

Cette activité réclame la maîtrise d'au moins une langue étrangère.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.

Avoir rendu le dossier d'inscription complet.

Période d'inscription toute l'année.

Conditions d'accès au CFA : consulter notre site



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.

Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

Contact : accompagnement@cfablagnac.org

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Accueillir la clientèle
- Gérer la caisse
- Maîtriser au moins une langue étrangère
- Gérer les réservations
- Proposer des informations
- Commercialiser les produits

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques,
- Organisation du travail
- Technologie
- Gestion et sciences appliquées
- Technologie de l'information et de la communication
- Arts appliqués

Le + de notre CFA :

- Approche par compétence
- Individualisation du parcours
- Renforcement du socle de compétences

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret de formation et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : Contrôle continu et examen final.

Délivrance d'une attestation de blocs de compétences.

TARIF

Prise en charge partielle ou totale par l'OPCO en Formation Professionnelle et Continue.

Prise en charge totale des coûts de la formation dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Ce tarif vous sera communiqué par devis après un RDV individuel.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

De 6 mois à 1 an, en blocs de compétences.

400 heures de formation, modulables en fonction des pré-requis (200 à 400 heures).

Rythme de l'alternance aménageable.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

SUITES DU PARCOURS

CAP Services et commercialisation en hôtel-café-restaurant
Autres dispositifs, nous consulter.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif

Supports pédagogiques remis à l'apprenant

Équipement professionnel individuel, nous consulter

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

candidature@cfablagnac.org

05 62 74 73 72



CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

