TITRE PROFESSIONNEL

RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

HÔTELLERIE RESTAURATION



FORMATION EN ALTERNANCE I NIVEAU 3

RNCP 42020 I 11-03-2026 I Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

Le responsable d'établissement touristique gère une structure qui propose des séjours d'au moins une nuit, avec un hébergement et des services associés. Selon le type d'établissement, l'hébergement se présente sous forme de chambres, d'appartements, de mobil homes, de bungalows toilés, de cabanes dans les arbres ou tout autre type d'hébergement, regroupés dans un bâtiment ou dispersés sur une surface variable. Les établissements peuvent être ouverts à l'année ou en saisons.

MINISTÈRE DU TRAVAIL, DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION
Liberté Égalité Fraternité

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 12 mois en alternance (15 semaines au total)
- 1 semaine au campus / 3 semaines en entreprise (variable selon la période)

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

CO-TRAITANCE

Non

DÉLAIS D'ACCÈS

Délais d'accès : durée d'instruction du dossier.

PRÉ-REQUIS

- Niveau Bac à Bac + 2 minimun et/ou avoir une expérience dans le secteur de la restauration, l'hébergement, la réception ou l'animation, de préférence sur des postes à responsabilité
- Maîtrise de l'outil informatique et en bureautique (word, excel, messagerie, espace de stockage)
- Bonne pratique de l'anglais (niveau B2)
- Bonne culture générale

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, l'alternant sera capable :

- D'assurer la gestion globale d'un site d'hébergement touristique dans le respect des objectifs de qualité, de rentabilité et de satisfaction client
- De piloter les différents services opérationnels de l'établissement
- D'assurer la mise en place de prestations, de leur qualité et attractivité
- De recruter et d'encadrer les équipes et d'optimiser la performance économique et qualitative des différents services
- De piloter la stratégie managériale de l'établissement
- De développer la stratégie de commercialisation
- De préparer, adapter ou négocier le budget prévisionnel, d'élaborer le plan d'investissement annuel
- D'analyser les résultats et indicateurs et mettre en œuvre des actions correctives
- De veiller au respect de l'accessibilité universelle pour les clients et le personnel

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais règlementaires

MODALITÉS ÉVALUATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

MODALITÉS D'OBTENTION

- Validation de la certification par l'acquisition des 4 blocs de compétences
- Chaque bloc est capitalisable et peut être validé indépendamment
- Possibilité de validation par VAE pour chaque bloc (nous consulter)

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateurs experts des domaines et qualifiés par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travaux pratiques complétés par des cours en présentiel
- Plateau technique professionnel

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

- Directeur d'hôtel / hôtel – restaurant
- Responsable de structure d'hébergement touristique
- Gérant de structure d'hébergement touristique
- Exploitant de structure d'hébergement touristique
- Gestionnaire de structure d'hébergement touristique
- Directeur de structure d'hébergement touristique
- Directeur de résidence de tourisme
- Directeur de village vacances
- Directeur de club de vacances / d'hôtel club, Directeur de camping / d'hôtellerie de plein air
- Directeur hôtelier de résidence séniors
- Adjoint de direction d'établissement touristique

POURSUITE D'ÉTUDES

- Cette formation a pour premier objectif l'insertion professionnelle
- Selon les projets de l'apprenant(e) et de sa capacité à suivre des études la poursuite est envisageable : Baccalauréat professionnel cuisine

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Pour connaitre les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.

PROGRAMME

RNCP40020BC01 – Piloter, gérer et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité et de développement durable

- Piloter et gérer le service hébergement, optimiser son fonctionnement Piloter et gérer le service réception, optimiser son fonctionnement Piloter et gérer le service entretien maintenance, optimiser son fonctionnement Piloter et gérer le service restauration bar, optimiser son fonctionnement Piloter et gérer le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local

RNCP40020BC02 – Manager les équipes et organiser les ressources humaines d'un établissement touristique

- Recruter et intégrer les équipes en français et en anglais
- Piloter la politique managériale de l'établissement et développer la performance individuelle et collective des équipes
- Assurer la gestion administrative des ressources humaines

RNCP40020BC03 – Optimiser les ventes et les prestations complémentaires d'un établissement touristique dans une démarche multicanale

- Développer et optimiser la commercialisation des offres
- Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais

RNCP40020BC04 – 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 dans une démarche de développement durable

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé, grâce à une interface active, et une veille permanente de l'équipe pédagogique
- Un hôtel et deux restaurants d'application sur le Campus ouverts à la clientèle extérieure permettant la réalisation de mises en situation professionnelles réelles



INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Première session septembre 2027.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

ACADÉMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

CCI VAUCLUSE

15/12/2025