

TITRE DE NIV.6– BAC+3

TP-Responsable d'établissement touristique



Le responsable d'établissement touristique gère une structure qui propose des séjours d'au moins une nuit, avec un hébergement et des services associés.

SECTEURS D'ACTIVITES :

- 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 croisières maritimes et fluviaux
- les résidences séniors

Les métiers visés

À la suite de l'obtention du titre vous pourrez travailler comme :

- Responsable de structure d'hébergement touristique
- Exploitant de structure d'hébergement touristique
- Gérant de structure d'hébergement touristique
- Gestionnaire de structure d'hébergement touristique
- Directeur de structure d'hébergement touristique
- Directeur de village de vacances
- Directeur de club de vacances / d'hôtel club
- Directeur de résidence de tourisme
- Directeur de camping
- Directeur d'hôtellerie de plein air
- Directeur de parc résidentiel de loisirs
- Directeur d'hôtel / d'hôtel-restaurant
- Directeur d'auberge de jeunesse
- Directeur d'hostel
- Directeur de village de gîtes
- Directeur d'hébergement collectif/ de centre de vacances
- Gardien / gérant de refuge de montagne
- Directeur hôtelier de résidence senior
- Adjoint de direction d'établissement touristique



RYTHME D'ALTERNANCE

3 semaines en entreprise ;
1 semaine en formation



GROUPE

De 5 à 12 personnes



DURÉE

12 mois



LIEU

Sup'Alternance Provence

www.supalternanceprovence.fr

55 avenue du 1er Mai – 04100 Manosque - 04 92 70 75 38 - formation@digne.cci.fr

Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale Alpes-de-Haute-Provence

Siret : 180 400 012 00019 – APE : 9411Z – N° de déclaration d'activité 930 4P 000 204

PREREQUIS

Pour intégrer le dispositif de formation sur 1 an le candidat doit disposer au minimum d'un niveau Bac ou d'une expérience significative dans les métiers du tourisme ou des services, maîtriser les outils numériques courants, être capable de communiquer efficacement à l'oral et à l'écrit (y compris en anglais niveau B1+/B2), et être en capacité d'exercer dans des conditions d'horaires décalés.

PREREQUIS RELATIONNEL

Le candidat doit faire preuve d'aisance relationnelle, de sens du service, de capacité à communiquer clairement avec des publics variés, à gérer les situations conflictuelles avec calme et diplomatie, et à travailler en équipe tout en incarnant une posture professionnelle adaptée.

PUBLIC VISÉ

Personnes éligibles aux contrats d'alternance :

- Contrat d'apprentissage (max 29 ans ou RQTH, autres cas selon réglementation)
- Contrat de Professionnalisation (inscrits Pole Emploi)
- Salariés en Pro-A
- Personnes en reconversion (nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

- A partir de 90 jours avant le début de formation
- Entrée possible de septembre à décembre.
- Nous consulter pour les prochaines dates de session.
- Variables selon le planning voir Net YPAREO

MODALITÉ D'ACCÈS

- Entretien de recrutement
- Test de positionnement
- Étude personnalisée du dossier candidat – CV, lettre de motivation, expériences professionnelles et personnelles.

VAE

La Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) est un dispositif légal qui permet à toute personne, sans condition d'âge, de statut ou de niveau de formation, de faire reconnaître officiellement les compétences acquises au

cours de son expérience professionnelle, bénévole ou personnelle.

La certification "Manager en Ingénierie d'Affaires" est accessible par la VAE.

Elle est obtenue en totalité après validation des 4 blocs de compétences qui la composent.

Toutes les infos sur www.francevae.fr

TARIFS

Formation gratuite en apprentissage avec rémunération de l'apprenant en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation

Prise en charge possible suivant les modalités d'accès à la formation et le profil de l'apprenant/apprenante

Une prise en charge partielle des frais annexes de type repas, nuitée, premier équipement peut être sollicitée auprès de l'OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ;

Nous consulter.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES MOBILISÉES

La formation mobilise plusieurs méthodes pédagogiques, dont la pédagogie active. Celle-ci favorise l'acquisition des compétences par l'implication des participants dans un apprentissage coopératif et collectif. Elle inscrit l'apprenant dans une démarche d'action et d'expérimentation, lui permettant de tester ses initiatives en temps réel et de confronter ses hypothèses, seul ou avec les autres. Pour soutenir cette approche, différents dispositifs sont utilisés : études de cas, simulations, jeux de rôle et projets collaboratifs.

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Alternance pédagogique : rythme alterné entre périodes en centre de formation et en entreprise, favorisant la mise en pratique des acquis.
- Positionnement initial : évaluation des compétences à l'entrée en formation et restitution auprès du maître d'apprentissage.
- Suivi individualisé : livret d'apprentissage et de suivi en entreprise, complété par des visites régulières et des séances de tutorat.
- Rencontres tripartites : échanges entre le maître d'apprentissage, le formateur référent et le représentant légal pour assurer la cohérence du parcours.
- Formation en présentiel : animée par une équipe pédagogique pluridisciplinaire disposant d'une expertise

métier et d'une solide expérience en formation professionnelle.

- Approche pédagogique active : capitalisation sur les périodes en entreprise, compléments en centre de formation, pédagogie par objectifs.
- Méthodes variées : travaux de groupe, exposés, mises en situation, études de cas, vidéos, visites d'entreprises.
- Suivi et traçabilité : émargement par demi-journée, questionnaires de satisfaction, évaluations en entreprise.
- Évaluation finale : mémoire et soutenance devant jury.

OUTILS PEDAGOQIQUES

- **Supports interactifs** : tableau blanc, tableau numérique interactif
- **Équipements audiovisuels** : vidéoprojecteur, diffusion de vidéos pédagogiques
- **Espaces adaptés** : salles de formation équipées pour favoriser l'apprentissage collaboratif

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, l'apprenant sera en capacité de :

- Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité
Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement.
Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement.
Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement.
Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement.
Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local.
- Manager le personnel d'un établissement touristique
Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais.
Manager les équipes d'un établissement touristique.
Assurer la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique.
- Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale
Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique.
Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais.

Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais.

4. 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.
Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement.

CONTENU DE LA FORMATION

RNCP35527BC01 - Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité

Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local.

RNCP35527BC02 - Manager le personnel d'un établissement touristique

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

Manager les équipes d'un établissement touristique.

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

RNCP35527BC03 - Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique.

Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais.

RNCP35527BC04 - 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.

Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement.

MODALITÉ D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

Le titre professionnel est composé de 4 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées. Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

Les compétences des candidats, qu'ils soient issus de la formation ou engagés dans une démarche de VAE, sont évaluées par un jury composé de deux professionnels habilités, sur la base :
 a) d'une mise en situation professionnelle ou de la présentation d'un projet préparé en amont, éventuellement complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel ou un questionnement à partir de productions ;
 b) d'un dossier attestant des pratiques professionnelles du candidat ;
 c) des résultats obtenus lors des évaluations en cours de formation pour les candidats en parcours ;
 d) d'un entretien final permettant de confirmer la maîtrise des compétences visées.

RNCP35527BC01 - Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;
 b) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;

c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

RNCP35527BC02 - Manager le personnel d'un établissement touristique

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;
 b) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;
 c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

RNCP35527BC03 - Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;
 b) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;
 c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

RNCP35527BC04 - Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;

- b) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat ;
- c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Suivi en entreprise par le/la référent(e) accompagne, évalue les compétences acquises par l'apprenant(e) en entreprise, un élément clé du suivi individualisé.

Les visites en entreprise sont un levier essentiel pour la qualité et le suivi pédagogique

Les visites en entreprise constituent un outil fondamental dans le cadre des formations en alternance et des parcours professionnalisants. Elles répondent à plusieurs objectifs :

- **Assurer le suivi pédagogique** : elles permettent de vérifier la cohérence entre les activités réalisées en entreprise et les objectifs de formation définis dans le référentiel.
- **Renforcer le lien entre les acteurs** : ces rencontres favorisent la communication entre l'apprenant, le maître d'apprentissage et le formateur référent, garantissant une coordination efficace.
- **Adapter le parcours** : elles offrent l'opportunité d'identifier les besoins spécifiques de l'apprenant et de mettre en place des actions correctives ou des compléments de formation si nécessaire.
- **Garantir la conformité qualité** : les visites sont un indicateur fort de la démarche Qualiopi, car elles attestent du suivi individualisé et de la traçabilité des apprentissages.
- **Valoriser l'expérience professionnelle** : elles permettent de capitaliser sur les situations vécues en entreprise pour enrichir les apprentissages en centre de formation.

Modalités pratiques :

- Planification dès le début du parcours.
- Rencontre tripartite (apprenant, maître d'apprentissage, formateur référent).
- Utilisation du livret d'apprentissage comme support de suivi.
- Compte rendu formalisé pour assurer la traçabilité.

PASSERELLES et ÉQUIVALENCES

Liens avec d'autres certifications professionnelles

La certification entretient des correspondances partielles avec d'anciennes versions du titre professionnel *Responsable d'Établissement Touristique*. Les équivalences identifiées concernent les blocs de compétences suivants :

- **Bloc RNCP35527BC01 – Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité**
↳ Correspondance partielle avec **RNCP1895BC04 – Piloter la production des services d'un établissement touristique** (issue de l'ancienne certification RNCP1895 – TP Responsable d'Établissement Touristique).
- **Bloc RNCP35527BC02 – Manager le personnel d'un établissement touristique**
↳ Correspondance partielle avec **RNCP1895BC03 – Manager les ressources humaines d'un établissement touristique**.
- **Bloc RNCP35527BC03 – Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale**
↳ Correspondance partielle avec **RNCP1895BC01 – Mettre en marché l'offre de produits et de services d'un établissement touristique**.
- **Bloc RNCP35527BC04 – Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique**
↳ Correspondance partielle avec **RNCP1895BC02 – Gérer les budgets de fonctionnement et d'investissements d'un établissement touristique**.

VALIDATION PAR BLOCS

L'ensemble des modules (4 au total) permet d'accéder au titre professionnel du Ministère du Travail de niveau 6 de responsable d'établissement touristique.

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP) peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules.

A partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.

POURSUITE D'ÉTUDES

Après cette formation, vous serez directement opérationnel pour exercer le métier pour lequel vous avez été formé.

INTERVENANTS

L'école intègre une équipe pédagogique issue du monde professionnel qui fait le lien indispensable entre les exigences des entreprises et les méthodes et objectifs pédagogiques imposés par cette formation.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Notre structure s'est engagée dans la mise en œuvre d'une politique d'accueil et d'inclusion des personnes en situation de handicap en formation.

Vous êtes en situation de handicap merci de contacter notre référent handicap : referenthandicap@digne.cci.fr

MIXITÉ

Toutes nos formations sont accessibles à tous et toutes, sans discrimination de sexe ou d'origine.

LIEU DE FORMATION



Sup'Alternance Provence

55 Av. du 1er Mai

04100 Manosque

Google Map : <https://g.page/sup-alternance-provence>

LIBELLÉ EXACTE DE LA CERTIFICATION

TP - Responsable d'établissement touristique

Certification professionnelle enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles au niveau 7 (Bac+5)

CODE RNCP

RNCP35527

NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION

Date de publication de la fiche 08-04-2021

Date de début des parcours certifiants 25-05-2021

Date d'échéance de l'enregistrement 24-05-2026

INDICATEURS DE RESULTATS DE CETTE FORMATION

Nouvelle formation

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35527>



TAUX DE REUSSITE :

Aucun taux de réussite n'est disponible pour cette formation, car il s'agit d'une nouvelle action de formation qui n'a pas encore donné lieu à une première session certifiante.

TAUX D'INSERTION :

Aucun taux d'insertion n'est disponible pour cette formation, car il s'agit d'une nouvelle action de formation qui n'a pas encore donné lieu à une première session certifiante.

PERSONNE À CONTACTER

Cyrille DAVENET - Chargé des relations entreprises

c.davenet@digne.cci.fr

06 89 34 76 52