





Formation **Responsable d'Établissement Touristique**

Formation **Responsable d'Établissement Touristique**

LA FORMATION

Le responsable d'établissement touristique gère l'exploitation d'une structure d'hébergement et des services associés dans l'ensemble de leurs dimensions budgétaires, commerciales, humaines et techniques.

Il supervise l'action de ses équipes et veille à la satisfaction de la clientèle Ce rôle implique la supervision de la qualité et la disponibilité des hébergements, ainsi que la gestion des services complémentaires tels que la restauration, les loisirs et le bien-être.

Le Titre professionnel Responsable d'Établissement Touristique est délivré par ministère du travail du plein emploi et de l'insertion, code NSF 334p, Niveau 6, enregistré au RNCP sous le numéro 35527, par décision de France Compétences en date du 01-07-2022

PRÉREQUIS

- Âge minimum: 18 ans
- Niveau académique : Bac+2 minimum
- Compétences linguistiques :
 - o Français : Bon niveau à l'écrit et à l'oral
 - o Anglais: Niveau B2 ou C1
- Compétences numériques : Maîtrise du Pack Office et navigation internet
- Expérience professionnelle : Expérience préalable en commerce, hôtellerie, management, ou accueil clients
- **Qualités personnelles :** Passion pour les métiers de l'hôtellerie, savoir-être, posture professionnelle, sens des responsabilités

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Villages de vacances et hôtels clubs
- Hôtellerie de plein air
- Résidences de tourisme
- Hôtellerie
- Auberges de jeunesse et hôtels
- Villages de gîtes
- Hébergements collectifs
- Centres de vacances
- Refuges de montagne
- Bateaux de croisières maritimes et fluviaux
- Résidences seniors

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

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

RENTRÉE SCOLAIRE

Rentrée principale: Septembre 2025

OBJECTIFS

Le responsable d'établissement touristique sera capable de :

- Gérer le personnel de l'établissement, permanents, saisonniers ou intermittents, dans le cadre légal et conventionnel.
- Établir un plan d'embauche et organise les recrutements.
- Élaborer ou valider les plannings des services, donne des objectifs et contrôle la réalisation et la qualité du travail.
- Gérer des sanctions ou des ruptures de contrats et assurer la gestion administrative du personnel.

TARIFS

- Frais de scolarité : 5850 Euros/ an
- Frais de pré-inscription : 550 Euros : payables uniquement par les **candidats Internationaux résidants en dehors du territoire Français** non remboursables en cas de refus de visa

En apprentissage : sans frais pour l'apprenti, formation financée par les OPCOs

HANDICAP

Accessibilité aux personnes en mobilité réduite.

ADG s'engage pour favoriser et accompagner l'accueil des personnes à besoins spécifiques et/ou de compensations.

En tant qu'alternant, adressez-vous au référente handicap du CFA. Elle est à l'écoute de vos besoins pour

Vous apporter toute l'aide nécessaire afin de vous permettre de suivre votre formation et accéder à vos examens dans les meilleures conditions.

La référente Handicap : Mme Liz Gars au 01.88.88.06.97 ou par mail

: l.gars@intedgroup.com

PROGRAMME D'ÉTUDES

La formation se compose de 8 modules, complétés par 2 périodes en entreprise.

Période d'intégration. (1 semaine)

Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, sensibilisation au développement durable, adaptation du parcours de formation

Module 1. (5 semaines)

Gérer les services hébergement, réception et entretien maintenance d'un établissement touristique :

- la mise en place des outils du pilotage de service –
- 2. l'organisation du service hébergement
- 3. l'organisation du service réception
- 4. l'organisation du service entretien-maintenance

Période en entreprise (2 semaines).

Module 2. (3 semaines)

Gérer les services restauration bar et animation d'un établissement touristique:

- 1. l'organisation du service restauration bar
- 2. l'organisation du service animation
- 3. l'évaluation de sa compétence en pilotage des services

Module 3. (6 semaines)

Recruter et manager le personnel d'un établissement touristique :

- 1. le recrutement des équipes d'un établissement touristique en français et en anglais
- 2. le management des équipes d'un établissement touristique

Période en entreprise (8 semaines).

Module 4. (2 semaines)

Assurer la gestion administrative des ressources humaines :

- 1. la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique
- 2. l'évaluation de sa compétence en management

Module 5. (3 semaines)

Commercialiser les offres d'un établissement touristique :

- 1. le développement de la commercialisation des offres d'un établissement touristique en français et en anglais
- 2. l'évaluation de sa compétence en commercialisation et promotion

Module 6. (3 semaines)

Promouvoir les offres d'un établissement touristique :

- 1. la promotion des offres d'un établissement touristique en français et en anglais
- 2. l'évaluation de sa compétence en commercialisation et promotion

Module 7. (5 semaines)

Gérer le budget d'un établissement touristique et développer sa rentabilité :

- 1. la gestion du budget d'exploitation et la sécurisation de la rentabilité d'un établissement touristique
- 2. l'élaboration d'une stratégie de développement d'un établissement touristique

Module 8. (2 semaines)

Prévoir les investissements et leur financement :

- 1. les investissements d'un établissement touristique et leur financement
- 2. l'évaluation de sa compétence en gestion financière

Session d'examen (1 semaine).

CERTIFICATION:

L'ensemble des modules (8 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 6 (Licence) de responsable d'établissement touristique.

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

- CCP Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité = module 1 + module 2
- CCP Manager le personnel d'un établissement touristique = module 3 + module 4
- CCP Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale = module 5 + module 6
- CCP Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique = module 7 + module 8

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

ÉQUIVALENCES AVEC D'AUTRES TITRES PROFESSIONNELS :

2 CCP du titre RET sont équivalents à 2 CCP du titre RDTT (responsable de développement touristique territorial).

Les détenteurs du titre RET acquièrent deux CCP du titre RURC (Responsable d'unité en restauration collective) :

- Gérer et contrôler le budget en restauration collective
- Manager le personnel en restauration collective.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Étape 1 : Faites une demande d'admission en créant un compte sur notre plateforme à l'adresse suivante : https://ims.intedgroup.com/#/formulaire-admission-int/adg.

Étape 2 : Une fois inscrit, renseignez les informations manquantes et chargez vos documents en suivant les étapes indiquées.

Étape 3 : Nous étudions votre candidature.

- **Pour l'alternance :** Vous serez contacté par notre chargé administratif pour passer un entretien d'admission.
- **Pour les candidats internationaux et les initiaux :** Vous devez passer un test en ligne qui vous sera envoyé par notre chargé administratif pour valider votre admission.

Vous pouvez suivre l'état d'avancement de votre candidature à tout moment sur notre plateforme. Une fois la décision de l'équipe d'admission prise, vous recevrez une notification directement sur notre plateforme.

En cas de besoin, n'hésitez pas à nous contacter par e-mail à l'adresse suivante : **contact@adgeducation.com** .

MODALITES PÉDAGOGIQUES :

ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI:

Mise en place d'ateliers destinés à booster l'employabilité des apprentis :

- Coaching individuel
- Mise en relation avec nos partenaires.
- Forum de recrutement et partage des opportunités de carrière

ÉQUIPEMENTS TECHNIQUES:

- Écrans numériques avec caméras embarquées dans chaque classe.
- Ordinateurs portables (sous Windows 7 ou 10) (avec possibilité de prêt en cas de besoin)

SUPPORTS PEDAGOGIQUES:

- Accès aux applications et plateformes via des comptes individualisés.
- Apprentissage hybride sur la plate-forme numérique « Microsoft Teams »
- Les supports numérisés et centralisés sur un Drive
- Mise à disposition de bibliothèques physique et virtuelle

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

AIDE À LA RECHERCHE D'ENTREPRISE :

- Ateliers et techniques de recherche d'emploi
- Coaching individuel
- Mise en relation avec les partenaires
- Forum de recrutement et partage des opportunités de carrière

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE:

- Corps professoral composé de formateurs et enseignants qui forment un lien
- indispensable entre les exigences des entreprises et les objectifs pédagogiques
- imposés par cette formation.

APPRENTISSAGE HYBRIDE:

Nous optons pour le blended-learning pour assurer toutes nos formations en présentiel et à distance sur Microsoft Teams.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET D'OBTENTION DU DIPLÔME

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation de la période d'application pratique en entreprise par le maitre d'apprentissage.
- Soutenance orale devant un jury de professionnels
- 2 sessions d'examens blanc + examen final
- En cas de réussite partielle (Formation continue): un ou plusieurs blocs de compétences seront validés en liaison au module de rattrapage

MODALITÉS D'OBTENTION DU DIPLÔME

L'examen final se déroule selon les directives des référentiels de la DREETS Le candidat est évalué par un jury composé de professionnels, sur la base des éléments suivants :

- Une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s) si prévus au RC;
- Les résultats des évaluations passées en cours de formation
- Un dossier professionnel dans lequel le candidat a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes si prévues au RC
- Un entretien final avec le jury opérateurs de compétences.





Nous contacter

Tél: +33 (1) 89 19 55 25

Campus Paris : 15 rue du louvre 75001 Paris Campus Champs sur Marne : 6 allée Hendrik Lorentz 77420 Champs sur Marne Campus Montpellier : 1 Place Charles de Gaulle 34170 Castelnau-le-Lez

f o in o adgeducation



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage.