RECEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE

Niveau 4 (Bac)

DU 1ER OCTOBRE 2026
AU 7 AVRIL 2027

NEW

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DU TRAVAIL

PRÉFET DE LA RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
Liberté
Égalité
Fraternité

COFINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

IMPRIMÉ PAR NOS SOINS - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - 2025-2026

ORGANISATION

Depuis 50 ans, le Groupe CCI Formation de la Nièvre propose son expertise sur la formation des adultes, notamment par son expertise, ses compétences d'ingénierie et d'innovation pédagogiques reconnues. Nous employons des méthodes et des moyens pédagogiques actifs : simulations d'entretiens de réception client, utilisation des outils téléphonique, micro-informatique, internet.

Nos intervenants sont tous spécialisés dans leur domaine professionnel. Notre structure demeure le partenaire de proximité afin de vous accompagner dans votre projet professionnel.

La formation peut accepter les personnes en situation de handicap sous réserve. Merci de nous contacter par courriel : handicap@byccinievre.fr

Le taux de satisfaction de nos apprenants est de plus 84 % (données 2023) sur l'ensemble de ses formations longues diplômantes.

Dernière session en 2020 :
Satisfaction : 94%
Réussite Examens : 100 %
Insertion Emploi : 60 %
Insertion sur le métier : 67%

CONTACT
ACTIVITÉ FORMATION PROFESSIONNELLE

Marina LEUZY
Assistante Cycles Qualifiants
06 64 19 28 73
m.leuzy@byccinievre.fr

Corinne PREAULT
Responsable Formation Professionnelle
07 64 37 77 32
c.preault@byccinievre.fr

LE CAMPUS By CCI Nièvre

Le Campus by CCI Nièvre
74 rue Faidherbe 58000 NEVERS
formation@byccinievre.fr
06 64 19 32 70

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

DIPLÔME

La formation permet d'obtenir le titre professionnel reconnu par l'Etat de « Réceptionniste Hôtellerie et hôtellerie de plein air», inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles RNCP38870 sur un niveau 4 (équivalent au baccalauréat) par arrêté du 19/03/2024 (échéance au 02/08/2029).

Le dispositif d'évaluation et de validation est basé sur :

- Évaluations en cours de formation
- Réalisation en entreprise de tâches pratiques permettant d'attester de la pratique professionnelle (réalisation d'un dossier de pratique professionnelle)
- Épreuves finales : mise en situation professionnelle (comprenant une étude de cas et différentes simulations d'accueil client), entretien technique et entretien final devant le jury) .

L'obtention du titre professionnel s'effectue par la validation de l'ensemble des blocs de compétences (listé dans la partie PROGRAMME ci-dessous).

En cas de non-obtention du titre professionnel du fait de la non-validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, le(s) bloc(s) de compétences validé(s) permettent d'obtenir un certificat de compétences. Enfin, pour toute demande de validation d'un ou plusieurs blocs de compétences uniquement (sans titre), merci de nous contacter.

Pour la dernière session proposée en 2020, le taux de rupture a été de 20 %.

POURSUITE

Le diplôme permet aussi de poursuivre sur des études ou formations supérieures (BTS ou équivalent) dans le domaine du tourisme ou de l'hôtellerie (sous réserve de l'acceptation de l'organisme/école).

OBJECTIFS

Former des réceptionnistes en Hôtellerie et Hôtellerie de plein air capables d'assurer les opérations relatives :

- au séjour des clients
- au suivi de l'activité de l'établissement touristique

ADMISSIONS

PUBLICS CONCERNÉS

Demandeurs d'emploi ou salariés dans le cadre d'une reconversion pro, d'un CPF ou autres. Le projet professionnel doit être validé par un conseiller-prescripteur (Pôle Emploi, Mission Locale...) avec possibilité de rémunération suivant la législation en vigueur. Salariés dans le cadre du plan de formation de l'entreprise, du CPF, d'un contrat de formation en alternance.

Formation accessible aux personnes avec handicap sous certaines conditions, plus d'infos sur : https://nievre.cci.fr /formation-orientation/le-campus-by-cci-nievre

PRÉREQUIS

Afin de candidater, les prérequis sont les suivants : aucun diplôme ou titre professionnel requis mais un niveau A2 minimum en Anglais, permis de conduire recommandé. Il faudra aussi passer des épreuves de sélection de positionnement (français, mathématique et culture générale et anglais) et un entretien de motivation d'admission avec un jury.

COÛT DE LA FORMATION

Formation entièrement prise en charge par la région Bourgogne-Franche-Comté dans le cadre d'un demandeur d'emploi, sous réserve de validation d'un conseiller-prescripteur (Pôle Emploi, Cap Emploi, Mission Locale...). Inscription possible au cycle complet (3 400 €) ou par module (coût forfaitaire). Prise en charge possible partiellement ou totalement par le biais du CPF (moncompteformation.gouv.fr). Formation pouvant être réalisé en alternance : merci de vous renseigner auprès de nos services (informations au recto).

PROGRAMME 871 H

ASSURER LES OPÉRATIONS RELATIVES AU SÉJOUR DES CLIENTS — 112 H

Accueillir, informer et Conseiller le client	35 H
Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières	21 H
Procéder aux opérations d'arrivée, de suivi et de départ	56 H

ASSURER LES OPÉRATIONS RELATIVES AU SUIVI DE L'ACTIVITÉ DE L'ÉTABLISSEMENT — 105 H

Assurer le suivi de l'activité journalière	49 H
Contribuer au développement commercial	35 H
Contribuer au suivi de l'e-réputation	21 H

COMPETENCES TRANSVERSALES — 339 H

Connaître le Patrimoine local et l'environnement pour conseiller les clients dans leurs déplacements et loisirs	14 H
Connaissance Secteur Professionnel et Métiers	21 H
Communication écrite et orale	28 H
Bureautique	49 H
Sécurité biens et personnes et sensibilisation à l'environnement	14 H
Dynamique de Recherche de Stage et d'Emploi	21 H
Anglais	140 H
Accueil, suivi, bilan, révision et évaluation	52 H

STAGE EN ENTREPRISE — 315 H