



Certificat de Spécialisation - Accueil - réception

Mention complémentaire AR

DIPLOMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la mention complémentaire accueil réception pourra assurer l'accueil des clients à l'hôtel, ou dans une autre structure d'hébergement, tout au long de leur séjour et leur fournir toute information nécessaire au bon déroulement de celui-ci, planifier les réservations et les rotations des chambres, effectuer la comptabilité journalière, la facturation des prestations et le contrôle des paiements différés, organiser les relations avec les autres services.

Programme

COMPÉTENCES

Bloc 1 - Vente des services de l'établissement

Mettre en œuvre des procédures d'accueil différencié

Mettre en œuvre la négociation

Vendre le produit chambre et les services de l'établissement

Mettre en œuvre des procédures de remise en état du poste de travail

Appliquer les procédures commerciales de l'entreprise

Bloc 2 - Suivi administratif des clients

Mettre en œuvre et appliquer les procédures administratives et de gestion selon la réglementation en vigueur

Analyser et évaluer les résultats et les situations (démarche qualité, fidélisation clientèle)

Traiter le dossier client de la réservation au suivi du départ

Enregistrer, facturer, encaisser et contrôler les ventes de l'établissement

Bloc 3 - Accueil et communication

Etablir et assurer la relation d'accueil, de la réservation au départ du client

Informier, renseigner le client

Emettre et recevoir des informations internes et externes à l'entreprise

Mettre en place un processus de recherche et de traitement des informations

Mettre en œuvre des procédures d'information

ENSEIGNEMENTS

Pratique professionnelle et technologie

Communication

Anglais et Espagnol

Bureautique

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Public titulaire d'un baccalauréat souhaitant se former au métier de réceptionniste.

Durée

1 Année dont 400 Heures en centre 1420 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC SUP'IFAC
Campus des Métiers
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

 parcoursup

 FRANCE
compétences
CERTIFICATION
enregistrée au RNCP



Les points forts de la formation

- Séjours pédagogiques.
- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+.
- Suivi et soutien individualisé.
- Participation à des actions d'accueil.
- Visites d'établissements hôteliers.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme de niveau 4 du secteur de l'hôtellerie / restauration.

→ Niveau d'entrée : BAC - Niveau 4

← Niveau de sortie : BAC - Niveau 4

Modalités d'entrée

Dès janvier dossier de candidature à retirer auprès de nos services et inscription via la plateforme Parcoursup.

L'admission est définitive après étude du dossier de candidature, entretien de motivation et de validation du projet professionnel et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période, nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Garantir les prestations depuis la réservation jusqu'au départ du client dans un établissement hôtelier / Accueillir et renseigner les clients français et étrangers / Vendre des prestations / Utiliser les systèmes d'information hôteliers et les outils de communication.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Pour un contrat d'apprentissage : Examen par contrôle en cours de formation (CCF). Pour un contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible.

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Etude de cas, mises en situation professionnelle dans la salle dédiée à la pratique de la réception d'hôtel, interventions de professionnels, visites d'établissements, utilisation de logiciels hôteliers, cours théoriques.

Perspectives métiers

Réceptionniste d'hôtel en France et à l'étranger, dans des établissements de toute catégorie / Assistant manager en tourisme hôtellerie restauration ou responsable de centre de profit...

Pour en savoir plus sur le métier de réceptionniste, d'agent d'accueil, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

formation qui s'intègre au sein d'un parcours en hôtellerie



En savoir plus

Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 09/12/2025

Intitulé : CS - Accueil - réception - MINISTÈRE

DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA

JEUNESSE

Code RNCP : 37921 - JO du 28/07/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent,BP 30037,Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - http://www.ifac-brest.fr/

