

## MENTION COMPLÉMENTAIRE

# Accueil-réception (Formation en apprentissage)

### OBJECTIFS

- Accueillir la clientèle à la réception d'un hôtel ou de toute autre structure d'hébergement.
- Contribuer à la vente des services de l'hôtel et à la fidélisation de la clientèle.
- Gérer le planning des réservations de chambres. Traiter les dossiers clients et assurer le suivi, facturer les prestations et encaisser les paiements.
- Recevoir et informer les clients sur les sites et les événements touristiques et sur toutes les questions relatives à leur séjour.
- Pratiquer au moins deux langues étrangères.

### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques Hébergement.
- Techniques professionnelles.
- Communication.
- Gestion hôtelière.

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais.
- Espagnol, Italien.

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

### PRÉ-REQUIS ET INSCRIPTION

- Être déjà titulaire d'un Baccalauréat (technique, professionnel ou général).
- S'intéresser aux activités de réceptionniste dans les établissements assurant l'hébergement.
- Disposer de compétences pour communiquer en langue étrangère et particulièrement en anglais.
- Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale.
- Disposer d'une bonne culture générale et professionnelle, de qualités relationnelles et d'une excellente présentation.

### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Mention complémentaire niveau 4, diplôme Education Nationale. Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

### MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

### MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Inscription par Parcoursup.

### NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : niveau 4 - Sortie : niveau 4

### PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

### TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

### DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

### À NOTER

- 1 semaine au Centre de Formation.
- 2 semaines en entreprise.

### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

### DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active, hôtels et résidences hôtelières et centres d'hébergement para-hôtelières (résidences médicalisées, centres de loisirs...).

Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- BTS Management en hôtellerie restauration
- BP gouvernante

### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)



Nos formations  
en Vidéos



**CONTACT** - GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation  
69571 Dardilly CEDEX BP24 - 04 78 66 88 97 [greta-cfa.hra@ac-lyon.fr](mailto:greta-cfa.hra@ac-lyon.fr)  
[greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation](http://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation)