

Accueil-réception

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

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais.
- Allemand, Espagnol, Italien.

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.

Inscription sur Parcoursup.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Mention complémentaire (niveau 4, anciennement IV).



MODALITÉS DE VALIDATION

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

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 11 500 €.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

560 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 (sous condition).

Taux de réussite à l'examen 2022

100 %

Taux d'insertion professionnelle

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Insertion professionnelle : 50 %.
- Recherche d'emploi : 50 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24

04 78 66 88 97

greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation