

Votre succès commercial pour régénérer l'économie



TITRE PROFESSIONNEL

RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

Niveau 6 - BAC +3



www.asfo.fr



17, avenue Léon Blum - 64 000 PAU



05.59.90.01.20



contact@asfo.fr

RNCP 35527

NSF : 334p gestion touristique et hôtelière

Formacode : 42627 Gestion entreprise touristique



Stratégie Hospitalité Gestion

Le responsable d'établissement touristique gère une structure qui propose des séjours avec un hébergement et des services associés.

- Il organise l'accueil des clients et gère les services d'hébergement, de réception, de restauration, de bar, d'animation, d'entretien-maintenance.
- Il anticipe les besoins, s'assure de la mise en place, de la qualité et de l'attractivité des prestations dans le respect de la promesse faite au client. Il analyse les taux de satisfaction et les indicateurs de performance et met en place des actions pour optimiser le fonctionnement des services.
- Il gère le personnel de l'établissement dans le cadre légal et conventionnel. Sa responsabilité est notamment engagée sur le recrutement, la planification, la formation ou encore le contrôle de la réalisation du travail.
- Il assure le management des équipes, favorise la motivation et la fidélisation du personnel en intervenant quotidiennement pour communiquer, informer, et recadrer si nécessaire en allant jusqu'aux aspects disciplinaires.
- Il participe à la commercialisation de l'établissement, élabore des offres stratégiques attractives, voire innovantes. Il est moteur de la démarche commerciale et assure la promotion de l'établissement pour vendre des séjours sur place, fidéliser les clientèles et développer les ventes additionnelles.
- Il prépare, adapte ou négocie le budget prévisionnel. Au quotidien, il suit les dépenses et les ventes, reporte les données sur des tableaux de bord et analyse les résultats et les indicateurs.

Le responsable d'établissement touristique représente l'entreprise et travaille en autonomie. Il travaille également les week-ends, les jours fériés et en soirée.

Objectifs

Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité :

- Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement
- Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement
- Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement
- Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement
- Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancre local

Manager le personnel d'un établissement touristique :

- Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais
- Manager les équipes d'un établissement touristique
- Assurer la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique

Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale :

- Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique
- Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais

Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique :

- Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique
- Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement

PARCOURS

Alternance

Operational Excellence & Leadership

● Durée

- Contrat d'apprentissage de 24 mois
- 24 semaines en centre de formation
- 840 heures de formation

● Session ^(*)

- Cours du 8 avril 2024 au 20 mars 2026
- Examen du 1er avril au 3 avril 2026

● Pré-requis

- Niveau Post-BAC ou Expérience de 5 ans dans l'hôtellerie
- Anglais niveau A2
- Maîtrise des outils bureautiques (Excel - Word - Powerpoint)

● Examen final

Le candidat réalise un dossier de présentation d'un projet de gestion et de développement d'un établissement touristique :

- Présentation du projet à l'aide d'un diaporama face au jury (20 min)
- Échange et questionnement avec le jury (40 min)
- Présentation en anglais (10 min)

Entretien technique (50min) :

- Le jury interroge le candidat sur les aspects qui n'ont pas été évalués lors de la présentation du projet.

() Éléments pouvant être soumis à modifications*

● Admission

- Entretien de candidature / Étude du projet
- Évaluation des savoirs de bases
- Évaluation du niveau d'anglais

● Modulation ^(*)

| | |
|---|-------|
| • Gestion opérationnelle : | 280 h |
| • Gestion d'entreprise : | 154 h |
| • Droit social et ressources humaines : | 91 h |
| • Management : | 70 h |
| • Communication et marketing digital : | 56 h |
| • Anglais : | 70 h |
| • Sécurité / prévention : | 35 h |
| • Dossier professionnel : | 28 h |
| • Séminaire tourisme : | 7 h |
| • Module d'intégration : | 21 h |
| • Serious game : | 28 h |

● Débouchés

- Adjoint de direction ou Responsable, gestionnaire ou directeur :
 - hôtel et hôtel club
 - villages vacances
 - hôtellerie de plein air / camping
 - résidence de tourisme
 - parc résidentiel de loisir
 - auberge de jeunesse / hôtellerie
 - centre de vacances
 - résidence sénior



ASFO PYRENEES

CENTRE DE FORMATION

Parc d'Activités Pau Pyrénées
17, avenue Léon Blum
64000 Pau

Tél : 05 59 90 01 20
Email : contact@asfo.fr



www.asfo.fr



CONTACTS

SINDICQ Jérémy
Responsable Pôle
Tourisme Hôtellerie Restauration
05.24.89.15.12 - jeremy.sindicq@asfo.fr

MARCHAT Célia
Coordinatrice Pédagogique
Recrutement Candidat
05.24.89.15.11 - celia.marchat@asfo.fr