

PREPARATION A LA CERTIFICATION POUR Responsable d'établissement touristique RNCP35527



Le programme de formation

La formation a pour objectif de préparer le candidat au passage de l'examen du Titre Professionnel Responsable d'établissement touristique, de niveau 6 (équivalent BAC +3), RNCP35527 enregistré le 08/04/2021, délivré par le Ministère du Travail.

Public visé

- Salariés qui travaillent dans un établissement touristique et qui veulent une promotion comme manager
- Etudiants du BTS tourisme qui veulent obtenir un diplôme de niveau 6

Pré requis :

Etudes ou pratique dans le tourisme

Objectifs du programme de formation

- 1. 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'ancrage local.
- 2. 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.
- 3. 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.
- 4. 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.

Modalités pédagogiques

Formation personnalisée réalisée entièrement à distance comprenant 5 volets :

1. 22 parcours de e-learning comprenant au total 616 vidéos de formation enregistrées par 343 experts différents.
2. 22 examens réalisés en ligne à la fin de l'étude de chaque parcours avec délivrance d'une note.
3. Etude et tests finaux ou comptes-rendus de 4 livres (Action commerciale, BTS Tourisme, 100 idées pour mieux gérer son équipe, BTS MHR Management hôtellerie restauration) sous format numérique qui complètent les parcours de formation.
4. Entretiens individuels en visio avec un responsable technique et pédagogique. Compléments de formation avec Google et ChatGPT. Lors des rendez-vous programmés en visio conférences, le

consultant formateur référent répond aux questions éventuelles des apprenants, aide le candidat à réaliser son dossier professionnel, l'informe des modalités de l'examen et le prépare au déroulement de l'examen devant le jury. Les ECF sont établis par le responsable pédagogique de FORCES à partir du référentiel d'évaluation de la formation, du programme de formation et des notes des examens réalisés en ligne à la fin de chaque parcours de formation.

5. Exercices de préparation à l'examen de certification à partir d'annales.

Contenu du programme

Bloc de compétences 1 : Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité

5 parcours de e-learning enregistrés par 91 experts différents

- J'optimise mes achats et les stocks - [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je crée ou reprends un restaurant - [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je mets en place la qualité - [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- J'adopte des comportements personnels gagnants - [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je développe mes soft skills professionnels – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)

Bloc de compétences 2 : Manager le personnel d'un établissement touristique

6 parcours de e-learning enregistrés par 90 experts différents

- Je constitue mes équipes – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je gère mes équipes – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je motive mes équipes – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je gère les dossiers du personnel – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- J'administre la fonction personnel – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Anglais Ressources humaines - [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)

Livre [100 idées pour mieux manager son équipe](#)

Bloc de compétences 3 : Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

7 parcours de e-learning enregistrés par 119 experts différents

- Je formalise mon offre et ma communication – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je mets en place un marketing opérationnel – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- J'augmente les ventes avec le digital – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je prospecte sur internet – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je démarche sur le terrain - [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je sais vendre – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Anglais Commercial/Marketing - [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)

Livre [Action commerciale](#)

Bloc de compétences 4 : Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique

4 parcours de e-learning enregistrés par 56 experts différents

- J'établis mon business plan – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je comprends le langage financier – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je finance mes projets et mon entreprise – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je gère la trésorerie - [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)

Livre [BTS Tourisme](#)

Livre [BTS MHR](#)

La durée moyenne d'un parcours est de 8 à 12 heures, chaque parcours étant composé par 25 à 40 vidéos de formation, accompagnées chacune de 3 à 5 tests de validation de connaissances. Des PDF pédagogiques complètent les parcours.

Modalités d'admission

Admission après entretien

Certification

Préparation au passage du titre professionnel Responsable d'établissement professionnel.

[Voir sur ce lien les conditions d'examen de certification pour obtenir un titre professionnel](#)

Equivalences, passerelles, suite de parcours et débouchés : voir le détail de cette formation sur

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35527/> et sur

<https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/post-bac/tp-responsable-d-etablissement-touristique>

Si le candidat soutient l'examen de certification à l'issue de sa formation, l'inscription devra être réalisée en candidat libre et payée par le candidat au centre d'examen choisi.

TEMPS PROGRAMME DE FORMATION

Heures de e-learning : 221 H

Heures de tests de connaissances : 23 H

Etude de 3 livres numériques : 160 H

Temps d'accompagnement par un responsable technique et pédagogique : 22 H

Préparation de la certification : réalisation des cas pratiques des annales des années précédentes et études des corrections : 15 H

Temps total de formation : 441 H

DUREE DU PROGRAMME DE FORMATION : 6 mois

Forces recommande de se former de manière régulière environ 10 heures par semaine soit 1 heure ½ à 2 heures par jour suivant le rythme adopté. Chaque vidéo de formation dure de 8 à 12 minutes, elle est suivie de 3 à 5 tests de validation de connaissances. Vous pouvez donc étudier de 6 à 8 vidéos de formation par jour. N'hésitez pas à revoir une vidéo de formation si vous ne l'avez pas comprise.

Vous pouvez l'étudier autant de fois que nécessaire.

Prenez des notes au fur et à mesure de vos études.

A la fin d'un parcours de formation, vous devez soutenir un examen en ligne. Il vous est ouvert quand vous avez étudié toutes les vidéos du parcours. Les réponses justes sont notées 1, celles fausses 0.

Vous devez comprendre pourquoi vous avez répondu faux. Revoyez vos notes ou la vidéo.

Recherchez sur internet. Questionnez par mail votre responsable technique et pédagogique.

Pour l'étude des e-books qui complètent les parcours de formation en vidéo, en moyenne 40 heures d'études sont nécessaires. Chaque e-book fait l'objet d'un test de validation de connaissances.

PRIX DU PROGRAMME DE FORMATION

Organisme de formation : [Demander les conditions de partenariat](#) – commercial@forces.fr

Particulier ou entreprise : [Demander un devis](#)

2 300 euros nets de tva dans le cadre d'une formation continue, frais d'examen non inclus

Raisons de choisir FORCES :

Pédagogie innovante : e-learning ; e-books ; experts variés ; tests ; visios

Suivi pédagogique et technique par consultant confirmé

84% de réussite aux examens d'Etat

Notation 4,82/5 sur le CPF

L'équipe pédagogique de FORCES peut être contactée sur pedagogie@laformationpourtous.com (réponse dans les 24 heures ouvrables) et les lundi, mardi, jeudi et vendredi au 06.82.93.35.08 et les mercredi et samedi au 06.82.93.35.07.

Les vidéos de formation sont consultables par les personnes porteuses de handicap physique de leur domicile, sur leur ordinateur, tablette ou portable. Les personnes souffrant de handicap visuel ou auditif peuvent avoir des difficultés à voir ou à entendre les vidéos.

Dans ce cas, elles peuvent consulter :

- l'AGEFIPH : www.agefiph.fr – 0 800 11 10 09 – et la page de son site web spécialement dédiée à la formation : <https://www.agefiph.fr/ressources-handicap-formation>
- le site service-public.fr pour connaître leurs droits : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits>

WWW.FORCES-LMS.COM

Email : commercial@forces.fr