

Responsable d'établissement touristique

RNCP42020



Le programme de formation

La formation a pour objectif de faire valider par le candidat le Titre Professionnel Responsable d'établissement touristique, de niveau 6 (équivalent BAC + 3), RNCP42020 enregistré le 19/02/2026, 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, gérer et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité et de développement durable

Piloter et gérer le service hébergement, optimiser son fonctionnement

Piloter et gérer le service réception, optimiser son fonctionnement

Piloter et gérer le service entretien maintenance, optimiser son fonctionnement

Piloter et gérer le service restauration bar, optimiser son fonctionnement

Piloter et gérer le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local

2. Manager les équipes et organiser les ressources humaines d'un établissement touristique

Recruter et intégrer les équipes en français et en anglais

Piloter la politique managériale de l'établissement et développer la performance individuelle et collective des équipes

Assurer la gestion administrative des ressources humaines

3. Optimiser les ventes et les prestations complémentaires d'un établissement touristique dans une démarche multicanale

Développer et optimiser la commercialisation des offres

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

Prévoir les investissements et leur financement dans une démarche de développement durable

Modalités pédagogiques

Formation personnalisée réalisée entièrement à distance comprenant 6 volets :

1. 26 parcours de e-learning comprenant au total 741 vidéos de formation enregistrées par 442 experts différents.
2. 26 examens réalisés en ligne à la fin de l'étude de chaque parcours avec délivrance d'une note.

3. Etude et comptes-rendus de 2 livres (BTS Tourisme, BTS MHR Management hôtellerie et 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.
5. Exercices de préparation à l'examen de certification à partir d'annales.
6. Assistance à la préparation du dossier professionnel ou du rapport de stage à soumettre au 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.

Contenu du programme

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

6 parcours de e-learning enregistrés par 96 experts différents

- Je pilote et optimise les services de mon établissement touristique – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- 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 les équipes et organiser les ressources humaines d'un établissement touristique

8 parcours de e-learning enregistrés par 134 experts différents

- Je constitue mes équipes – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je gère mes équipes – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Je gère mes collaborateurs et mes clients à distance – [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 \(PDF\)](#)
- Je réalise les missions quotidiennes d'un service RH – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- Anglais Ressources humaines - [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)

Bloc de compétences 3 : Optimiser les ventes et les prestations complémentaires d'un établissement touristique dans une démarche multicanale

8 parcours de e-learning enregistrés par 156 experts différents

- Je découvre le secteur du tourisme en France – [Télécharger le parcours \(PDF\)](#)
- 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 \(PDF\)](#)

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 \(PDF\)](#)

Livres numériques : [BTS Tourisme](#) et [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

Titre professionnel Responsable d'établissement touristique, délivré à l'issue de la formation, si le candidat réussit les évaluations conformes aux exigences de la Certification.

[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/42020/> et sur

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

TEMPS PROGRAMME DE FORMATION

Heures de e-learning : 262 H

Heures de tests de connaissances : 26 H

Etude de 2 livres numériques : 80 H

Temps d'accompagnement par un responsable technique et pédagogique : 26 H

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

Assistance dans la préparation du dossier professionnel : 4 H

Temps total de formation : 413 H

DUREE DU PROGRAMME DE FORMATION : 6 mois

LES EPREUVES DU TITRE RESPONSABLE D'ETABLISSEMENT TOURISTIQUE

Présentation d'un projet réalisé en amont de la session : 1 h 10 min

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

- Pendant 20 minutes, il présente son projet à l'aide d'un diaporama.

- Pendant 40 minutes, le jury interroge le candidat à propos de sa présentation.

- Pendant 10 minutes, il présente en anglais :

- une fiche de poste rédigée en anglais comme s'il la présentait à un candidat en entretien d'embauche;
- une procédure rédigée en anglais comme s'il la présentait à un salarié en prise de poste ;
- une offre forfaitaire rédigée en anglais comme s'il la présentait à un responsable de groupe.

Entretien technique : 50 min

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

Le jury dispose d'un guide d'entretien.

L'entretien technique se déroule obligatoirement après la présentation d'un projet réalisé en amont de la session

Entretien final : 20 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel. Le jury vérifie la compréhension du métier et de son contexte d'exercice par le candidat.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 2 h 20 min

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](#)

2 800 euros nets de tva dans le cadre d'une formation continue

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