Bachelor Responsable d'Etablissement Touristique

Eligible CPF

Apprentissage

Bac+3

100% en ligne

Durée estimée*:
500h
10 mois

Tarif pour les particuliers :
4 390 € TTC

Lieu :
100% en ligne

Démarrage :
A tout moment de l'année

Certification :
Titre Professionnel Niveau 6 (Bac+3)

En partenariat académique avec ESG TOURISME

Le tourisme, l'un des secteurs économiques les plus porteurs dans le monde : lancez-vous dans la gestion d'un établissement touristique !

Le Responsable d'Établissement Touristique dirige, coordonne, commercialise et gère l'ensemble des prestations et services d'un établissement touristique, tels que les hôtels, hôtels clubs, campings, résidences de tourisme, villages de vacances, parcs et structures de loisirs avec hébergement intégrés.

Gérer les budgets de fonctionnement, manager une équipe, piloter la production de services hôteliers...cette formation vous apporte les clés pour gérer l'ensemble des prestations d'un établissement dédié au tourisme !

Vous serez capable de :

- Concevoir et commercialiser les prestations et services d'un établissement touristique
- Assurer la gestion financière
- Animer et gérer une équipe de personnel
- Assurer le contrôle qualité des prestations

Vous obtiendrez à l'issue de la formation :(?)

Titre professionnel — MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION

Obtenez le Titre Professionnel "Responsable d'établissement touristique" niveau 6, enregistré au RNCP sous le numéro RNCP 35527 par décision de France Compétences du 25/05/2021

Diplôme studi & ESG TOURISME (?)

Obtenez le diplôme Directeur de structure d'hébergement touristique délivré par Studi en partenariat avec ESG Tourisme

(?) : Sous réserve de réussite aux épreuves finales
Le Diplôme Studi est un Diplôme d'école, il ne s'agit pas d'un Diplôme d'Etat, d'un Titre RNCP ou d'un Titre Professionnel reconnu par l'Etat.

Taux de satisfaction générale

77%

Résultat moyen cumulé des réponses à l'enquête de satisfaction mensuelle proposée à l'ensemble des apprenants depuis l'ouverture de la formation pour tous les apprenants en cours de formation toutes promotions confondues.

Taux de satisfaction lié aux cours

89%

Note moyenne attribuée par les apprenants pour les contenus de la formation.

Inclus dans votre formation :

- **Cours écrits et vidéos à la demande**
- **Accès illimité aux 4 000 cours du soir* en direct et replay**
- **Accompagnement pédagogique personnalisé**
- **Projets professionnels**
- **Coaching carrière**
- **Accès illimité à Studi + pendant 2 ans**

*La durée en heures et en mois est une durée moyenne estimée pour la réalisation de la formation. La durée de réalisation effective peut être, selon chaque apprenant, inférieure ou supérieure à la durée estimée, sans incidence sur le tarif de la formation. La durée indiquée est donnée à titre indicatif et n'est pas contractuelle. Elle sera précisée lors de votre entretien avec votre conseiller en formation.
** Voir les CGV Studi

- **Frais de dossier et d'inscription****
- **Garantie Réussite 2 ans et Garantie Diplômé ou Remboursé*****

**Nombre moyen de cours du soir en direct observés sur les 12 derniers mois (organisés majoritairement à partir de 18h)*
***Hors Diplômes d'État*
****Voir les **CGV** Studi*
**** Sous réserve d'acceptation. Vous disposez d'un délai de rétractation. **Voir conditions**

Programme détaillé

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

Introduction

- Comment et pourquoi se former au pilotage et à l'optimisation d'un établissement touristique dans une démarche qualité ?

Fondamentaux du tourisme : secteur, métier, marché

- Présentations des lieux touristiques
- Panorama du secteur tourisme
- Les intermédiaires du Tourisme
- Le marché touristique
- Mais qu'en est-il des chiffres de l'INSEE ?
- Les métiers du tourisme
- la législation sur la commercialisation des produits touristiques

Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement

- Les différents types d'hébergement
- Analyser et définir des prestations d'hébergement
- Les responsabilités du responsable d'établissement
- Contrôler la propreté des hébergements
- Connaître les techniques de gestion des stocks
- Connaître les opérateurs du service hébergement
- Utiliser les outils de gestion de l'hébergement
- Communiquer efficacement avec les services réception et maintenance
- Engager une démarche de réflexion sur l'organisation
- Dimensionner les équipes et définir les missions : gérer les salariés et la sous-traitance en service hébergement
- Dimensionner les équipes et définir les missions : organiser un planning en service hébergement
- Rédiger une fiche de poste en lien avec le service hébergement

Superviser et améliorer la performance

- Rédiger un plan de maintenance
- Superviser et améliorer la performance : les outils de suivi
- Superviser et améliorer la performance : les indicateurs des activités
- Superviser et améliorer la performance : identifier et corriger les dysfonctionnements
- Superviser et améliorer la performance : contrôler la qualité du travail
- Superviser et améliorer la performance : négocier les tarifs

Les règles d'hygiène et de sécurité : les règles d'accessibilité

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité : fondamentaux
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité : les normes des ERP
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité : contrôler une commission de sécurité
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité : les règles d'accessibilité
- Les dispositions réglementaires et éthiques en vigueur
- La lutte contre la discrimination

La démarche qualité, la mesure de la satisfaction client et la réclamation en ET

- La démarche qualité
- La mesure de la satisfaction
- Analyser les retours des clients
- Les réclamations
- La gestion des réclamations et des litiges
- Gérer une réclamation en ET
- L'audit de l'établissement touristique

La RSE

- Le RSE appliquée au tourisme
- Tourisme et RSE : le volet économique
- Tourisme et RSE : respecter le volet social
- Tourisme et RSE : respecter le volet environnemental

Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement

- Connaître les étapes de la gestion d'un client
- Dimensionner les équipes, définir les missions et rédiger une fiche de poste en lien avec la réception
- Dimensionner les équipes et définir les missions : gérer les salariés et la sous-traitance en service réception
- Dimensionner les équipes et définir les missions : organiser un planning en service réception
- Suivre une procédure d'accueil téléphonique
- Organiser les flux de clientèle
- Organiser l'accueil dans le cadre d'un séminaire
- Gérer l'activité quotidienne d'un poste de réception
- Connaître les procédures de facturation et de paiement
- Tarification et promotions

Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement

- Dimensionner les équipes, définir les missions et rédiger une fiche de poste en lien avec l'entretien et la maintenance
- Les procédures d'entretien de maintenance
- Contrôler les installations techniques
- Gestion technique des structures locatives
- Suivre les travaux et aménagements
- Effectuer des demandes de devis

- Les règles de traitement des eaux
- Les règles de construction
- Les syndics
- Elaborer un fichier de prestataires d'entretien
- Mettre en place une veille technique et juridique
- Connaître les bases des contrats d'assurance, d'entretien et de maintenance
- Traiter et négocier avec un assureur

Les fonctionnement d'une équipe en restauration de bar

- Connaître les fondamentaux de la restauration et du service au bar
- Organiser le service
- Dimensionner les équipes, définir les missions et rédiger une fiche de poste en lien avec le service restauration/bar

Conservation, stockage et assemblage des produits alimentaires

- Connaître les règles de la restauration et de la vente à emporter
- Les modes de conservation des aliments
- Les différentes gammes de produits alimentaires
- Concevoir des plans alimentaires
- L'utilisation en assemblage des différentes gammes de produits alimentaires
- Gérer l'inventaire au quotidien
- Superviser l'économat et les stocks
- L'état des stocks
- La gestion des déchets
- Les fournisseurs en restauration/bar

Outils de gestion des produits alimentaires

- Utiliser un logiciel de gestion de la restauration
- Utiliser les outils numériques pour le service
- Calculer les prix de revient
- Calculer les coût et les primes

Normes d'hygiène liées aux produits alimentaires

- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Les EPI
- Le système HACCP
- La connaissance des allergènes
- Les liaisons
- Afficher de manière réglementaire et archiver ses traces

Le fonctionnement de l'équipe en animation

- Connaître la législation relative à l'animation
- Dimensionner les équipes, définir les missions et rédiger une fiche de poste en lien avec le service animation

La clientèle cible en animation

- L'acquisition de données clients
- L'étude du comportement du consommateur
- La demande et le comportement des consommateurs
- La demande en matière de tourisme
- La réglementation de l'offre touristique

Elaboration d'un projet d'animation en ET

- La réglementation de l'offre touristique
- Conception d'une animation
- Définition du projet et cahier des charges en animation
- Les différentes approches : pédagogique/culturelle/ludique/sportive
- Conception d'un programme
- Elaboration et participation à un projet pédagogique
- Moyens matériels et humains
- Le budget du projet
- Analyser et optimiser son budget en animation
- Techniques d'animation
- Les labels
- Réglementation des activités culturelles et sportives
- Gérer les situations de crise lors d'évènements
- Conception d'un itinéraire
- Gérer les flux de visiteurs via un guidage complet
- Élaborer un projet d'excursion
- La promotion d'une animation

La logistique de l'animation

- La veille appliquée à la logistique de l'animation
- le marché des fournisseurs logistique de l'animation
- le marché des fournisseurs de matériel en animation
- Les bases de l'électricité en animation
- Les connectiques son lumière vidéo

Manager le personnel d'un établissement touristique

Introduction

- Comment manager le personnel d'un établissement touristique

Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais

- Recruter : un acte de développement stratégique
- Intégrer le contexte légal dans la démarche de recrutement
- Comprendre la marque employeur
- Construire la marque employeur
- La réglementation en lien avec les acteurs de l'animation
- Identifier les besoins prévisionnels en personnel
- Le recrutement : process et pratique
- Les campagnes de recrutement à l'ère du digital
- La rédaction d'une offre d'emploi
- Les canaux de sourcing
- Rédiger une offre d'emploi
- Définir des critères de recrutement
- La présélection
- Le recours à des prestataires externes de recrutement
- La cooptation et la prise de références dans le recrutement
- L'éthique et le recrutement
- Analyser une candidature
- Les outils de préparation à l'entretien
- Les mises en situation professionnelle et les tests de sélection
- Les outils d'aide à la décision objective
- Les facteurs de décision d'embauche
- Accueillir une nouvelle ressource
- Intégrer les ressources dans les équipes
- Présenter les missions de travail à une nouvelle ressource
- Evaluer les coûts de recrutement
- Evaluer les choix stratégiques du recrutement
- Identifier les nouvelles pratiques d'e-recrutement
- Connaître les acteurs de l'e-recrutement
- Appréhender la e-GRH

Manager les équipes d'un établissement touristique

- Comprendre la communication non violente
- Découvrir l'intention du processus
- Présenter le projet d'entreprise
- Déterminer et contrôler des objectifs de production
- Gérer un prestataire extérieur
- Identifier les différents styles managériaux
- Communiquer le projet d'entreprise
- Adopter les techniques de développement personnel et de communication bienveillante
- Conduire une réunion collective
- Accompagner les équipes dans les changements organisationnels
- Connaître et adopter les attitudes qui favorisent le déblocage
- Conclure et trouver un accord
- Gérer une situation de crise : faire face à la colère et l'agressivité
- Connaître les limites du conflit et se préserver
- Evaluer les compétences et le potentiel d'un salarié
- Organiser des formations en interne
- Contrôler une délégation
- Connaître les techniques de motivation

Assurer la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique

- Connaître les dispositifs légaux du travail en établissement touristique
- Connaître les contrats de travail en établissement touristique
- Connaître les formalités administratives de signature et de rupture de contrat
- Les procédures prud'homales
- Connaître les institutions représentatives du personnel
- Connaître le règlement général sur la protection des données (RGPD)
- Veille juridique et tendances en matière de management
- Identifier les enjeux d'un système de rémunération
- Connaître les éléments constitutifs d'un bulletin de salaire
- Connaître le cadre réglementaire de fixation de la rémunération
- Connaître les composantes de la rétribution
- Suivre et gérer les horaires des employés
- Rédiger un contrat de travail
- Gérer le registre du personnel
- Animer une réunion avec les instances représentatives du personnel
- Informer les collaborateurs sur leurs droits et devoirs
- Conduire un entretien professionnel et un entretien d'évaluation

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

Introduction

- Pourquoi et comment commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

La démarche marketing en ET

- La démarche marketing : définition et contenu
- La démarche marketing : L'étude de marché
- Les études qualitatives
- Les types d'études quantitatives
- Établir les diagnostics de l'environnement de l'entreprise via le PESTEL et les 5 forces concurrentielles
- Analyser et diagnostiquer le marché : l'intensité concurrentielle (modèle PORTER)
- Analyser et diagnostiquer les concurrents : la segmentation
- Analyser et diagnostiquer les concurrents : les facteurs clefs de succès (FCS)

Évaluer le potentiel d'un ET

- Évaluer le potentiel d'un ET : ses ressources, ses compétences, ses valeurs, sa culture
- Évaluer le potentiel d'un ET : Analyser les historiques de ventes

Développer et optimiser les offres en ET

- Concevoir des offres commerciales pertinentes
- Concevoir des offres forfaitaires
- Concevoir des offres itinérante en partenariat
- Réaliser la cotation d'une offre et calculer sa rentabilité
- La grille tarifaire d'un ET
- Devenir une référence dans le secteur des ET

Analyse et techniques de commercialisation appliquées à l'ET

- Connaître et choisir les canaux de distribution des offres
- Connaître les réseaux numériques de commercialisation
- Définir une démarche commerciale de promotion des ventes et de fidélisation
- Découvrir les pratiques de Yield Management
- Connaître les techniques de ventes additionnelles

Les cibles et messages de la communication en ET

- La connaissance des cibles
- La représentation des cibles
- La culture des cibles
- La culture dominante des cibles
- Les cibles
- Élaborer des messages adaptés aux différentes cibles

Le plan de communication en ET

- Définir l'objectif de sa communication
- Concevoir son plan de communication
- Les objectifs de la communication de l'entreprise touristique et l'élaboration du plan de communication
- Concevoir les stratégies de communication : évaluer les coûts et définir un plan de communication média
- Concevoir les stratégies de communication : les canaux offline de communication
- Concevoir les stratégies de communication : les canaux online de communication
- Concevoir les stratégies de communication : le Framework CTVP

Les actions de communication en ET

- Le droit à l'image
- La propriété intellectuelle : Propriété littéraire et artistique, droit d'auteur, droits voisins
- Choisir les outils et les circuits d'information
- Suivre la diffusion de l'information
- La promotion hors-média
- Connaître et dessiner le plan d'action visuel
- Mettre en oeuvre et suivre le plan d'action visuel

- Le cahier des charges pour un document numérique en communication
- Organiser un évènement ou participer à un évènement professionnel
- Le storytelling
- La rédaction d'un document de communication en français et en anglais
- Réaliser un communiqué de presse en français et en anglais
- La promotion média et la communication digitale
- Le panorama des médias sociaux
- Le développement des réseaux sociaux professionnels
- Analyser et animer son site internet
- Les réseaux sociaux, pour qui ? Pourquoi ?
- Qui sont les influenceurs et les micro-influenceurs ?
- Comment bâtir une stratégie de communication avec le bon influenceur ?
- Comment optimiser le travail avec l'influenceur et le retour sur investissement ?
- Les réseaux sociaux et l'e-réputation
- Le réseau territorial comme levier de promotion d'un ET
- Analyser la performance d'une action de promotion

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

Introduction

- Comment et pourquoi 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

- Identifier les outils de suivi d'activité et de rentabilité de l'entreprise : lire un compte de résultat
- Identifier les outils de suivi d'activité et de rentabilité de l'entreprise : les KPI
- Identifier les outils de suivi d'activité et de rentabilité de l'entreprise : la marge brute, EBE / EBITDA et la CAF
- Identifier les outils de suivi d'activité liés à la caisse et au quotidien
- Identifier les outils de suivi d'activité et de rentabilité de l'entreprise : le tableau de bord
- Les bases de la fiscalité
- Analyser la rentabilité et la profitabilité de l'entreprise : les ratios sectoriels des indicateurs
- Analyser la rentabilité et la profitabilité de l'entreprise : le seuil de rentabilité
- Analyser la rentabilité et la profitabilité de l'entreprise : le plan de trésorerie
- Analyser la rentabilité et la profitabilité de l'entreprise : lier l'exploitation et le bilan
- Analyser la rentabilité et la profitabilité de l'entreprise : le budget prévisionnel
- Défendre un budget prévisionnel

Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement

- Choisir une politique d'investissement : définir ses besoins
- Choisir une politique d'investissement : réaliser un plan d'investissement
- Demande de devis selon un cahier des charges
- Inventorier les financements potentiels
- Les demandes de subvention
- Présenter et argumenter un projet de développement et d'investissement
- Évaluer l'efficience du financement
- Analyser la rentabilité des investissements

Communication ET en langues vivantes étrangères : LVE A : anglais

Connaissances et compétences langagières générales (1 thème)

Accueillir et prendre en charge des clients étrangers (5 thèmes)

Vendre, à des clients étrangers, des produits touristiques français (3 thèmes)

Accompagner des touristes étrangers (5 thèmes)

Suivre et fidéliser la clientèle étrangère (2 thèmes)

Être en capacité d'échanger avec une personne et de lui donner les consignes et informations en lien avec une attraction (1 thème)

Anglais liées aux techniques de vente produits boutique (niveau A2 dans le CECRL du cadre européen) (4 thèmes)

Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais (1 thème)

Les fondamentaux de l'Histoire de l'art

Les fondamentaux de l'Histoire de l'art

- Les grands repères historiques du Moyen-âge au XIXe
- L'art moderne au XXe siècle
- L'art contemporain
- L'artisanat d'art
- Le patrimoine d'ici et d'ailleurs
- L'événement
- L'impact de l'image sur la société

Les principes de sécurités appliqués au tourisme

Les fondamentaux de la sécurité dans le Tourisme

- Fondamentaux des règles de sécurité dans le tourisme

- Fondamentaux des règles de sécurité dans un ET
- Consignes et normes de sécurité appliquées aux espaces enfants
- Consignes et normes de sécurité sur un lieu de vente
- Consignes et normes de sécurité
- La gestion de la sécurité lors d'une animation en journée ou soirée
- Sensibiliser les clients aux contraintes de sécurité en tourisme
- La gestion de la sécurité lors d'un événement
- Le matériel : installation et gestes incontournables à adopter
- Les règles de sécurité appliquées aux salles de spectacles
- Les règles de sécurité dans l'accompagnement des groupes

La sécurité appliquée aux principales activités du Tourisme

- Les règles de sécurité appliquées aux activités aquatiques
- Les règles de sécurité appliquées aux sports de glisse
- Les règles de sécurité appliquées aux activités pédestres
- Les règles de sécurité appliquées aux activités de montagne
- Les règles de sécurité appliquées aux activités dites ascensionnelles
- Les règles de sécurité appliquées aux activités de sports de combat

Les gestes secours

- Protéger, Examiner, Faire Alerter ou Alerter et Secourir
- Initiation aux gestes de premiers secours
- Initiation aux gestes de premiers secours chez l'enfant et le nourrisson

Les outils numériques du Chargé d'accueil tourisme et loisirs

Connaître les outils numériques du Tourisme

- Les outils bureautiques
- Gérer un tableur
- Prise en main d'Excel
- L'interface
- Mise en forme
- Sélections des données
- Tableaux
- Graphique
- Connaître les principes d'acquisition du trafic internet
- Principes du référencement et de l'acquisition de trafic
- Analyser le trafic d'un site internet avec les outils analytics
- Piloter la stratégie SEO d'un site Internet
- Mise en forme et mise en page
- Outils d'édition - Niveau initial
- Objets graphiques et tableaux - Niveau initial
- Logiciel de traitement de l'image
- logiciels de données en tourisme
- Les serveurs des voyagistes, les sites professionnels
- Logiciels de réservation : hôtellerie, camping, location matériel

Gestion du temps : organisation et planification

Outils de planification

- La gestion du temps
- Les outils d'efficacité et de concentration
- La construction du planning
- L'ordonnancement des tâches
- Les outils de listing d'actions
- Les outils d'organisation personnelle
- L'organisation des réunions, des visites et des déplacements
- Plannings et outils de planification
- Les points de vigilance de la planification

Outils de travail collaboratif

- Planifier et organiser les activités de l'équipe
- Les outils de partage

Communication professionnelle

La préparation de la communication professionnelle

- Communication professionnelle : Introduction et contexte
- La faculté d'observer, la synchronisation verbale et non verbale
- Les fondamentaux d'une communication efficiente au quotidien
- Le travail en équipe
- Identification des freins à une communication efficiente
- Déontologie et Éthique, 2 indicateurs de mesure déterminants d'un objectif stratégique.
- Les différents types de réunion. La malle à outils du communicant

La gestion de la relation dans la communication professionnelle

- Les fondamentaux : l'Écoute active
- Les fondamentaux de la prise de parole en public
- Faire très bonne impression dès le premier rdv
- L' art de questionner, de reformuler
- Enregistrer les demandes des clients par la prise de note sélective et intelligente

La gestion des conflits

- Comment naissent les conflits ? Le triangle de Karpman et les réflexes relationnels
- La Communication Non Violente
- La communication assertive, le triangle d'ACEY choy et la méthode DESC

Tourisme et territoires

Introduction au tourisme

- La génèse du tourisme

Les formes de tourisme, leurs influences et leurs impacts

- Tourisme sur les littoraux, partie 1
- Tourisme sur les littoraux, partie 2
- Tourisme en ville
- Tourisme rural
- Tourisme de montagne

- Tourisme sur l'eau et sur les rails
- Le tourisme culturel et patrimonial, partie 1
- Le tourisme culturel et patrimonial, partie 2
- Tourisme de santé, bien-être et détente
- Tourisme de divertissement

Les éléments qui influent sur les activités touristiques

- La desserte des territoires
- Les potentialités des territoires
- Les facteurs socio-économiques
- Le tourisme responsable et durable

Analyser les impacts du tourisme sur un territoire

- Les impacts économiques et sociaux du tourisme sur les territoires
- Les impacts culturels et environnementaux du tourisme sur les territoires

Comprendre les contraintes imposées aux acteurs du tourisme

- Contraintes Géographiques et Climatiques
- Contraintes géopolitiques, sanitaires et réglementaires

Déterminer les évolutions des pratiques du tourisme

- Histoire du tourisme de la fin du XVIIIe siècle au milieu du XXe
- Des années 60 à nos jours
- Les pratiques du tourisme français et leurs évolutions, partie 1
- Les pratiques du tourisme français et leurs évolutions, partie 2

Le tourisme dans le monde et sa diffusion

- La diffusion du phénomène touristique

Acteurs et politiques du développement touristique

- Les institutions du tourisme
- La mise en tourisme des territoires
- Les politiques de développement touristique

Cartographie

- Lecture de cartes à différentes échelles
- Méthodologie de réalisation de croquis et schémas

Tourisme et durabilité

- Le tourisme durable
- Le patrimoine

La France, un des premiers et plus anciens territoires touristiques

- La France, territoire touristique
- Évolution et tendances des pratiques touristiques en France
- La typologie des régions touristiques françaises

Les principaux territoires touristiques mondiaux

- L'Europe
- Étude d'un territoire Européen

Métiers visés

- Responsable d'établissement touristique
- Directeur / Directrice d'hôtel restaurant
- Directeur / Directrice de club de vacances
- Directeur / Directrice d'hôtellerie de plein air
- Adjoint / Adjointe de direction
- Exploitant / Exploitante d'hôtel restaurant

Modalités

Financement :

Salarié, demandeur d'emploi, étudiant, indépendant, quel que soit votre statut, il existe en France de nombreuses solutions pour financer jusqu'à 100% vos projets de formation. Selon votre situation, vous pouvez être éligible à un ou plusieurs dispositifs.
Contactez un conseiller en formation pour tester votre éligibilité et obtenir un financement jusqu'à 100%.

Conditions d'admission :

Pour entrer en formation préparant au Titre visé, le candidat doit :

- Avoir validé un diplôme ou un Titre certifié de niveau 5 (Bac+2)

OU

- Via un dossier VAPP retraçant l'expérience professionnelle (validation des acquis professionnels et personnels, sur étude par la direction pédagogique) :

> Avoir validé un diplôme ou un Titre de niveau inférieur au niveau 5 (Bac+2) et justifier d'une expérience professionnelle de 3 ans minimum dans le domaine visé par le Titre

Pour toute autre situation, contactez un conseiller en formation qui étudiera votre profil pour étudier votre admissibilité.

Expérience professionnelle et stage :

Dans le cadre de votre formation, le stage n'est pas obligatoire.

Toutefois, toute expérience professionnelle, passée ou en cours, ou réalisation de stage, vous permet de développer vos compétences et de vous immerger dans le milieu que vous rejoindrez prochainement.

Cela reste un atout pour l'obtention de votre Titre/Diplôme.

Studi vous fournira une convention de stage sur demande.

Examen :

Mois d'examen : Juin, Décembre
Lieu : "En présentiel (Paris, Montpellier, Bordeaux ou Lyon au choix)"
Pour obtenir le Titre, le candidat sera évalué selon les modalités suivantes :

- Évaluations passées en cours de formation
- Un dossier professionnel
- Une présentation d'un projet (1h10)
- Un entretien technique (50 min)
- Un entretien final avec le jury (20 min)

Certification :

Certification : Titre Professionnel “Responsable d'établissement touristique” niveau 6, enregistré au RNCP sous le

numéro RNCP 35527 par décision de France Compétences du 25/05/2021
Certificateur : Ministère du Travail
Consultez la fiche RNCP sur le site de France Compétences

Validation par bloc de compétences :

La certification professionnelle est composée de plusieurs blocs de compétences à acquérir pour l'obtention de la certification professionnelle.

Il est possible de valider un ou plusieurs des blocs de compétences. Chaque bloc peut être acquis individuellement.

La fiche RNCP accessible depuis chaque fiche formation en précise les modalités d'obtention.

Pour toute question concernant les blocs de compétence, contactez votre conseiller en formation.

Un bloc de compétence n'a pas de durée de validité, il est acquis à vie.

Equivalences et passerelles :

Des équivalences sont possibles avec
- le titre RNCP "Responsable de service en hôtellerie, tourisme et restauration"
- la Licence professionnelle hôtellerie et tourisme
- la Licence professionnelle métiers du tourisme : commercialisation des produits touristiques
- la Licence professionnelle tourisme et loisirs sportifs
- la Licence professionnelle métiers du tourisme et des loisirs
- le BUT - Gestion administrative et commerciale des organisations : Management des activités culturelles, artistiques, sportives et de tourisme
- le DIPLOVIS - Management du tourisme et de l'hôtellerie

Pour connaître les conditions requises dans le cadre d'une passerelle, il vous faut vous rapprocher des établissements dispensant le diplôme visé.
Cette liste n'est pas exhaustive. Il existe d'autres équivalences.

Poursuite d'études :

Après avoir obtenu le TP - Responsable d'Etablissement Touristique, il est possible de :
- Soit intégrer directement le marché du travail
- Soit poursuivre vers
> un titre RNCP ""Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration""
> un titre RNCP ""Manager de l'événementiel et du tourisme""
> un master Tourisme
> un master Diplôme de l'institut d'études politiques de Grenoble Spécialité tourisme, territoires, innovation, gouvernance

Cette liste n'est pas exhaustive. Il existe d'autres poursuites possibles.

Déroulement et accompagnement des formations

Déroulement de la formation

- **Inscription** et démarrage tout l'année
- **Possibilité de se connecter de façon illimitée** et à tout moment dans le cadre du complément de la formation et au-delà des heures de formations prévues,
- **Planning individualisé** en fonction des contraintes de l'apprenant et selon la fin de formation contractuelle (tel que vu avec le conseiller pédagogique et affiché sur la plateforme de formation dans la rubrique planning).
- Pendant toute la durée de la formation, l'apprenant réalisera **différentes activités d'apprentissage** FOAD portées par la plateforme de formation en ligne et par les applications mobiles mises à disposition par STUDI. Il sera en relation permanente avec l'équipe pédagogique de STUDI et aura accès progressivement à l'intégralité des ressources de cours et aux évaluations.
- **Accompagnement** à la recherche de stage.

Accompagnement personnel et individualisé, avec :

- **Un accès illimité** à la plateforme de formation digitale et sur applications mobiles, à l'ensemble des ressources et prestations d'accompagnement, est offert à l'apprenant pendant la durée de sa formation.
- **Un accompagnement individuel** régulier de la part de l'équipe de l'Education Team : avec l'accompagnement méthodologique et motivationnel par les conseillers pédagogiques de la Student Success et suivi de l'assiduité par les assistants de formation de la Training assistance.
- **Des formateurs, enseignants et professionnels** choisis en fonction de leur expertise, de leurs diplômes et de leur expérience professionnelle apportent un accompagnement sous 24h ouvrées maximum, avec réponse aux forums des cours, messageries privées, animation de live pédagogiques et corrections personnalisées de devoirs.
- **La première communauté française** d'apprentissage en ligne pour une collaboration et progression entre pairs.
- **Des applications web et mobiles IOS/Android.**
- **Un accompagnement personnalisé** vers l'emploi par le Career Center.

Une assistance technique est assurée par le Service informatique pour assister l'Apprenant dans l'usage des outils et de ses fonctionnalités.

Accessibilité handicap

Pour tout besoin spécifique en termes d'adaptation des canaux d'apprentissage au type de trouble ou de handicap, d'aménagement des évaluations et des examens, ou encore de renforcement des appels de coaching, etc, une équipe de correspondants-référents handicap est à la disposition de l'apprenant via handicap@studi.fr