

BACHELOR RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE NIVEAU 6



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un BAC + 2 en tourisme, hôtellerie, commerce ou gestion (ou équivalent)
- ou justifier d'une expérience professionnelle conséquente dans l'un de ces secteurs (tourisme, hôtellerie, commerce, gestion).
- Avoir des bases d'Anglais
- Savoir utiliser les logiciels de bureautique, messagerie et Internet

PROGRAMME

- Pilotage stratégique d'un établissement touristique
- Gestion opérationnelle et financière
- Management des équipes
- Développement commercial et marketing touristique
- Qualité, sécurité et réglementation
- Relation client et expérience touristique
- Communication et digitalisation
- Développement durable et responsabilité sociétale

DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le Bachelor Responsable d'Établissement Touristique forme des professionnels capables de gérer un hôtel, un village vacances ou tout autre site d'hébergement.

La formation aborde le management d'équipe, l'accueil et la satisfaction des clients, la gestion opérationnelle et financière, la mise en marché de prestations touristiques ainsi que la maîtrise des outils de réservation et de communication digitale. Vous apprendrez à concevoir des offres attractives, à organiser des événements et à développer l'image et la rentabilité de l'établissement.

Ce diplôme de niveau 6 vous ouvre des opportunités dans des structures hôtelières, des résidences de tourisme ou des parcs de loisirs.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Organiser les différents services et optimiser leur fonctionnement
- Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais
- Assurer la gestion administrative
- Développer et optimiser la commercialisation des offres
- Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique

SAVOIR-ÊTRE

- **Adaptabilité** : faire face aux imprévus et aux variations saisonnières.
- **Relation client** : anticiper les besoins et fidéliser une clientèle internationale.
- **Gestion du stress** : rester serein et efficace en période d'affluence.
- **Leadership** : fédérer les équipes autour d'un projet et d'une qualité de service.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu es attiré par le tourisme, l'hôtellerie et l'accueil de voyageurs exigeants.
- Tu veux offrir une expérience client mémorable en anticipant attentes et besoins.
- Tu aimes manager des équipes et coordonner divers services simultanément.
- Tu ambitionnes de créer ou reprendre une structure et la faire rayonner durablement.

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

DIJON (CÔTE D'OR)
cmaformation21@artisanat-bfc.fr
30 06

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 6

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle

DÉBOUCHÉS

Responsable de structure d'hébergement touristique
Gérant de structure d'hébergement touristique
Directeur de structure d'hébergement touristique
Directeur de village de vacances, camping, etc.
Adjoint de direction d'établissement touristique

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

