
Programme de Formation

TP Responsable d'Etablissement Touristique RNCP35527

Organisation

Durée : 511 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique



Public visé

- Demandeur d'emploi
- Apprenants en alternance:
Contrat d'Apprentissage pour les moins de 30 ans et contrat de professionnalisation
- Salariés
- Demandeur d'emploi en reconversion professionnelle
- Entrepreneurs individuels



Objectifs pédagogiques

Le responsable d'établissement touriste gère une structure qui propose des séjours d'au moins une nuit, avec un hébergement et des services associés.

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



Description

- Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité
- Manager le personnel d'un établissement touristique
- Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale
- Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique



Prérequis

BAC



Modalités pédagogiques

Le mode de fonctionnement est axé sur une alternance de contenus théoriques et de mises en situations pratiques.

Les modalités pédagogiques utilisés sont diversifiés selon les objectifs visés





Moyens et supports pédagogiques

L'EMSAT utilise plateforme e-learning permettant les classes virtuelles, le suivis individualisés des apprenants, la mise en place de QUIZZ, d'évaluation

Abonnements à des revues professionnelles (O.T, management, journal de l'animation...)

Tout apprenant a accès à un DRIVE en lien avec sa formation avec mise à disposition des ressources pédagogiques, des contenus de cours, les corrections des évaluations...



Modalités d'évaluation et de suivi

Les compétences des candidats sont évalués par un jury composé de deux professionnels habilités au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production;
- b) d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat;
- c) des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation;
- d) d'un entretien final