Réceptionniste en hôtellerie

RÉF | 7414

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Accueillir le client et répondre aux demandes de réservations au « front office » en tenant compte de ses spécificités;
- Procéder aux opérations d'arrivée et de départ du client (check-in/check-out);
- Procéder aux opérations d'ordre et de sécurité;
- Accompagner le client durant son séjour;
- Clôturer l'activité de la réception en validant les documents supports;
- Communiquer en interne.

Programme

- **Cours professionnels :**

  Introduction à l'hôtellerie; Sécurité, Hygiène Et Code Du Travail; Equipier de première intervention - incendie; Communication; Technologie d'Hébergement Et De Réception; Property Management System; Upsales Et Relations Publiques; Renseignements Pratiques, Culturels Et Touristiques; Anglais; Néerlandais.

  Pour plus d'informations, visitez le site de l'organisme.

- **Pratique Professionnelle :**

  Vous devrez être occupé dans la profession sous forme soit d'un(e) :

  - **Convention de stage** passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un **délégué à la tutelle**.
  - Contrat de travail
  - Pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

  Le **délégué à la tutelle** est l'intermédiaire à la

conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Certification(s) visée(s)

Diplôme de coordination et d'encadrement

Type de formation

Alternance PME

ORGANISATION

Durée

1 année(s)

Horaire

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certains cas, des cours peuvent être donnés en journée

Début

Septembre

Coût

325 € par an - Coût réduit : Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois sur présentation du formulaire A15 de moins de 2 mois -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir 18 ans accompli au 31/12 de l'année d'inscription **ET** répondre à l'une des conditions suivantes :

Soit, CESS;
Soit, un diplôme de formation chef d'entreprise SFPME ou IFAPME dans un métier connexe (sous réserve de l'avis du conseiller pédagogique);
Soit, 3 années d'expérience professionnelle dans le métier (sous réserve de l'avis du conseiller pédagogique) et :

- Ou, 4ème année secondaire réussie en général, technique, artistique ou CESI;
- Ou, 6ème année secondaire en professionnel réussie (CE6P ou CQ6P);
- Ou, Certificat d'apprentissage.
Soit, réussite d'un examen d'entrée.

Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Attention, prérequis en langue exigés :
- Néerlandais : niveau A1 (CECRL - Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues).
- Anglais : niveau A2 (CECRL - Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues).

Remarques

Il est éventuellement possible de conclure une convention de stage entre le 1er janvier et le 30 avril pour les candidats non inscrits pour l'année académique en cours, mais ayant déjà un patron formateur en vue.
Le but est de permettre aux candidats de démarrer leur formation sans attendre le début de l'année académique suivante.
Pour ce faire, il y a lieu de contacter le délégué à la tutelle qui :
- S'assurera que le candidat est dans les conditions pour suivre la formation choisie
- Fera signer une promesse d'inscription aux cours pour l'année académique suivante.
Les chercheurs d'emploi indemnisés s'informeront préalablement des implications inhérentes à leur statut.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription sur le site de l'organisme. La période d'inscription se situe entre début mai et le 31 octobre.

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages (voir les permanences).

- Participez à l'une des séances programmées :
  - lundi 13 mai 2024 à 14h00 : « Des formations pour travailler dans l'Horeca »

    Comment s'inscrire ?
    - De façon rapide, **en vous connectant ou en créant votre propre compte Mon Dorifor** en tant que candidat
    - Dans une Antenne Actiris, en prenant rendez-vous par téléphone au numéro gratuit 0800 35 123
    - Auprès d'un conseiller de la Cité des métiers,
      - soit en vous rendant sur place sans rendez-vous (Avenue de l'Astronomie 14 1210 Bruxelles-Métro Madou) lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h (15h30 en juillet et août), jeudi de 13h30 à 19h (16h pendant les congés scolaires)
      - soit en utilisant la plateforme de conseil en ligne Miti ouvert de 9h à 12h sauf le jeudi
    - Auprès de notre call center au numéro gratuit 0800 555 66

  - lundi 10 juin 2024 à 14h00 : « Des formations pour travailler dans l'Horeca »

    Comment s'inscrire ?
    - De façon rapide, **en vous connectant ou en créant votre propre compte Mon Dorifor** en tant que candidat
    - Dans une Antenne Actiris, en prenant rendez-vous par téléphone au numéro gratuit 0800 35 123
    - Auprès d'un conseiller de la Cité des métiers,
      - soit en vous rendant sur place sans rendez-vous (Avenue de l'Astronomie 14 1210 Bruxelles-Métro Madou) lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h (15h30 en juillet et août), jeudi de 13h30 à 19h (16h pendant les congés scolaires)
      - soit en utilisant la plateforme de conseil en ligne Miti ouvert de 9h à 12h sauf le jeudi

- Auprès de notre call center au numéro gratuit 0800 555 66

Organisme

Efp - Sfpme : Chef d'Entreprise
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
http://www.efp-bxl.be

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation