

## TITRE PROFESSIONNEL RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

Code RNCP : RNCP 42020

Certificateur : Ministère du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion

Date d'enregistrement : 25/05/2026

Lien vers le fiche France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42020#anchor7>

### Contact de la personne en charge de la formation

LAST ACADEMY

Lamia EL BAHOUTI

[lamia.elbahouti@gmail.com](mailto:lamia.elbahouti@gmail.com) – 07 55 44 05 94

**Année** : 2026/2027

**Voie d'accès** : alternance : contrat d'apprentissage / contrat de professionnalisation / Formation accessible par blocs de compétences

**Niveau de sortie** : niveau 6

**Volume horaire** : 400h00

**Organisation de l'alternance/Rythme** : 4 jours par semaine en entreprise et 1 jour en centre de formation

**Durée** : 12 mois minimum - début des cours en septembre 2026

**Modalités de validation** : possibilité de validation partielle par capitalisation des blocs de compétences

**Modalités de la formation** : hybride : en présentiel dans les locaux de LAST ACADEMY 200h + distanciel **synchrone** 200h

**Lieu de la formation** :

**Accessibilité** : Nous accueillons les personnes en situation de handicap dans nos formations, sous réserve que leur état de santé le permette. Pour étudier ensemble les possibilités d'aménagement, contactez notre référent handicap :

→ Lamia EL BAHOUTI - [lamia.elbahouti@gmail.com](mailto:lamia.elbahouti@gmail.com) – 07 55 44 05 94

### Présentation de la formation

Le responsable d'établissement touristique pilote une structure d'hébergement proposant des séjours avec nuitée(s) et services associés. Selon la nature de l'établissement, l'offre peut inclure différents types d'hébergements : chambres, appartements, mobil-homes, bungalows toilés, cabanes perchées ou autres hébergements insolites, répartis dans un même bâtiment ou sur un site de taille variable. L'activité peut être exercée tout au long de l'année ou de façon saisonnière.

### Objectifs

La formation prépare au titre professionnel « Responsable d'établissement touristique », enregistré au RNCP le 25/05/2026 sous le n°42020 et délivré au Ministère du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion.

*À l'issue de la formation, vous serez en mesure de :*

- Piloter, gérer et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité et de développement durable ;
- Manager les équipes et organiser les ressources humaines d'un établissement touristique ;
- Optimiser les ventes et les prestations complémentaires d'un établissement touristique dans une démarche multicanale
- Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique ;

### Métiers et débouchés

Responsable de structure d'hébergement touristique ; Exploitant de structure d'hébergement touristique ; Gérant de structure d'hébergement touristique ; Gestionnaire de structure d'hébergement touristique ; Directeur de structure d'hébergement touristique ; Directeur de village de vacances ; Directeur de club de vacances / d'hôtel club ; Directeur de résidence de tourisme ; Directeur de camping ; Directeur d'hôtellerie de plein air ; Directeur de parc résidentiel de loisirs ; Directeur d'hôtel / d'hôtel-restaurant ; Directeur d'auberge de jeunesse ; Directeur d'hostel ; etc...

- **Taux d'insertion global à 6 mois** : 83%
- **Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois** : 73%

### Secteurs d'activités

Les villages de vacances et les hôtels clubs ; l'hôtellerie de plein air ; les résidences de tourisme ; l'hôtellerie ; les auberges de jeunesse et les hostels ; les villages de gîtes ; les hébergements collectifs ; les centres de vacances ; les refuges de montagne ; les bateaux de croisières maritimes et fluviaux ; les résidences séniors, les conciergeries.

**Public visé** : toute personne désireuse d'acquérir des compétences de responsable d'établissement touristique

**Prérequis** : aucun

**Dispositions pratiques** : Nombre de participants :

- Minimum : 10
- Maximum : 25

### Modalités d'admission et délai d'accès

- Admission après étude du dossier de candidature, test et entretien
- Admission définitive à la signature d'un contrat d'apprentissage
- Jusqu'à 10 jours avant le début de la formation.

### Documents à fournir

- Dossier de candidature
- Copie de la pièce d'identité (carte d'identité, passeport, titre de séjour en cours de validité)
- CV à jour

### Tarifs et financement

- Formation en apprentissage : prise en charge par l'OPCO de l'entreprise (coût contrat)
- Coût contrat : nous consulter
- Aucun frais pour l'apprenti (l'étudiant n'a aucun frais, ni frais de dossier, ni frais de scolarité).
- Rémunération selon l'âge et le niveau de formation

### Méthodes pédagogiques mobilisées

Alternance entre apports théoriques et mises en situation pratiques  
Accompagnement individualisé tout au long de la formation

### Moyens pédagogiques

Cours en présentiel et **visioconférence**  
Travaux pratiques en autonomie  
Études de cas et mises en situation  
Supports numériques (fiches, quiz, diaporamas)  
Plateforme de travail collaboratif (**Oryzea**)

### Contenu de la formation

SAS LAST ACADEMY au Capital de 1.000€ -  
Enregistrée au RCS de Paris sous le numéro SIRET 993 292 135 00015 - Code APE 8559A  
N°NDA 11923000992 auprès de la DRIEETS IDF. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État  
UAI 0923429C  
NUMÉRO DE TVA : FR42993292135  
163 BOULEVARD SAINT-DENIS, 92400 COURBEVOIE  
Version 1 – janvier 2026

### **CCP1 - 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

### **CCP 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

### **CCP 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

### **CCP 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 de suivi et d'évaluation en cours de formation**

- Accompagnement individualisé
- Suivi en entreprise via le livret d'apprentissage
- Exercices pratiques, mises en situation, quiz et études de cas pour valider les acquis.
- Dossiers professionnels et épreuves pratiques pour démontrer les compétences en lien avec le référentiel.
- Émargements par les stagiaires.
- Entretiens avec un jury pour évaluer la compréhension et la justification des choix professionnels.
- Enquête de satisfaction.
- Suivi par le tuteur sur les missions réalisées et les compétences acquises.
- Grilles d'évaluation pour mesurer l'atteinte des objectifs.
- Bilans intermédiaires entre l'apprenant, le formateur et l'entreprise pour ajuster le parcours si nécessaire.

**Modalités de l'examen final :** Une validation partielle est possible par blocs de compétences.

La validation du diplôme est soumise aux modalités d'examen suivantes :

#### **- Présentation d'un projet réalisé en amont de la session – 01h10**

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 – 00h50**

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

- **Entretien final : 00h20 min**

**Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 02h20 min**

**Passerelles et équivalences :** consultez la fiche France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/35527/>

### **Poursuite d'études**

À l'issue de la formation, si l'apprenant souhaite poursuivre ses études, il peut s'orienter vers des formations de niveau 5 (Bac+4/5), notamment :

- Mastère Ingénieur d'Affaire – option Tourisme ou tout autre diplôme ou certification de niveau équivalent ou supérieur dans le domaine du tourisme ou de l'hôtellerie.
- Titre de Manager des hébergements touristiques Niveau 7

### **Indicateurs de performance**

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Nombre de stagiaires formés :

Taux de satisfaction des stagiaires :

Taux de satisfaction des entreprises :

Taux de satisfaction des formateurs :

Taux de présentation à l'examen :

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels :

Taux de poursuite d'études :

Taux d'interruption en cours de formation :

Taux d'insertion professionnelle des sortants :

Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus :

Valeur ajoutée de l'établissement : la valeur ajoutée de l'établissement (pour apprécier l'efficacité d'un établissement, on compare la réussite de chacun de ses élèves à celle des élèves comparables scolarisés dans des établissements comparables : c'est le rôle de la valeur ajoutée qui s'obtient par différence entre taux constaté et taux attendu).

*Nos données sont mises à jour annuellement. Prochaine date de maj : décembre 2027.*