



“Apprendre
pour entreprendre”

Le slogan de la Faculté des Métiers exprime sa philosophie. Elle inaugure une nouvelle façon de concevoir l'apprentissage, largement ouverte sur le monde professionnel, soucieuse d'aborder les métiers sous toutes leurs facettes, tournée vers les nouvelles technologies et les nouvelles pratiques pédagogiques.

Implantée au cœur du campus de Ker Lann, où se côtoient des centres d'enseignement de haut niveau, la Faculté des Métiers rassemble, au sein d'un ensemble architectural contemporain, l'Institut de Formation à l'Artisanat (IFA) et le pôle formation de la CCI Rennes Bretagne préparant chaque année plus de 3500 jeunes à 65 métiers dans 15 secteurs d'activité différents.

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

www.**fac-metiers.fr**

R.C.S. LORIENT 431 446 905 - Photographes : E. Pain - BA1173 Février 2010

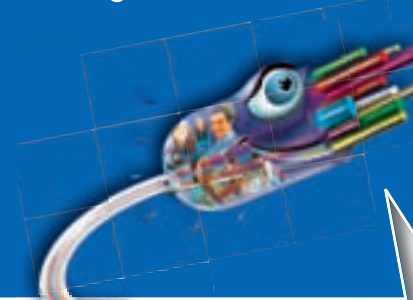
Les métiers auxquels prépare CCI formation Rennes Bretagne :

Cuisinier	Barman
Cuisinier de desserts de restaurant	Sommelier
Second de cuisine	Réceptionniste d'hôtel
Pizzaiolo	Employé d'étage
Serveur, employé de restaurant	Assistant d'exploitation option hébergement
Employé café-brasserie	Assistant d'exploitation option restaurant
Maître d'hôtel - chef de rang	

Rennes / Bruz Faculté des Métiers • Campus de Ker Lann
Rue des Frères Montgolfier • BP 17201 • 35172 Bruz cedex
Tél. : **02 99 05 45 45** • Fax : **02 99 05 45 30** • Email : formation@fac-metiers.fr

Les formations en contrat d'apprentissage sont financées
par le Conseil Régional de Bretagne

Faculté des Métiers
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —



...devenir
**Réceptionniste
d'hôtel**



Apprendre pour entreprendre
www.**fac-metiers.fr**

Être Réceptionniste d'hôtel

Aujourd'hui

Au quotidien

Le contact, tel est le maître mot du métier. Le réceptionniste assume un rôle relationnel fondamental pour lequel une grande amabilité, une patience à toute épreuve et une constante discrétion sont toujours appréciées.

Ambassadeur de son établissement au niveau local et régional, il conseille et renseigne son client sur les activités touristiques, la localisation des principaux sites, ou même le petit lieu typique des alentours...

Moins apparent de prime abord, l'aspect administratif reste toutefois essentiel : entre les formalités d'entrée, la gestion des réservations, la mise à jour des factures et l'encaissement, les opérations de clôture, le traitement du courrier «réception» Il fait preuve chaque jour d'un véritable talent d'organisateur.

Enfin, l'aspect commercial - vendre au mieux les services hôteliers - vient compléter et enrichir les missions du réceptionniste d'hôtel.

Rémunération

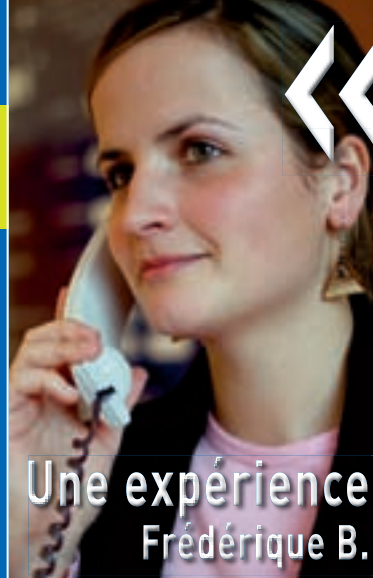
Selon l'expérience et l'établissement hôtelier.

Modalités

- Parcours individualisé selon les compétences
- Alternance sous statut salarié :
contrat de professionnalisation
- Formation continue : période de professionnalisation
- Validation des Acquis d'Expérience
- Congé Individuel de Formation

Conditions d'admission

- Recrutement par l'entreprise



Une expérience
Frédérique B.

Savoir accueillir un client, c'est tout un art. A travers notre sourire, c'est la convivialité de l'hôtel qui s'exprime. Ce qui implique naturellement un goût marqué pour le contact et le sens du service. Si j'aime tant mon métier, c'est aussi pour son extrême variété : il n'y a pas deux clients semblables ! Et comme le groupe pour lequel je travaille possède un grand nombre d'enseignes, du 1 étoile au 4 étoiles Luxe, je compte bien diversifier encore mes expériences à l'avenir !



Les filières et diplômes

Votre situation	Niveau BAC général à niveau BAC + 2 Ou expérience professionnelle significative. Maîtrise de l'anglais et pratique d'une 2 ^e langue étrangère (allemand / espagnol)
Diplôme préparé	Certificat de Qualification Professionnelle délivré par la Commission Nationale Paritaire de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière (CNPE/IH) *
Au programme	Enseignement professionnel - Connaissance du milieu hôtelier - Accueil, réception, vente - Communication - Langues étrangères : anglais, allemand, espagnol - Gestion (gestion hôtelière, gestion restauration) - Comptabilité - Organisation et gestion administrative - Législation (législation hôtelière, droit du travail) - Géographie touristique
Où s'exerce le métier ?	Établissements hôteliers indépendants ou chaînes hôtelières françaises et étrangères.
Poursuivre la formation	Certificat de qualification professionnelle assistant d'exploitation
Évolution dans le métier	Premier de réception, Chef de réception, Responsable hébergement, réceptionniste.

*Diplôme reconnu par la branche professionnelle.