

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3454**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Hôtellerie et tourisme option accueil, réception, hôtellerie-restauration

Nouvel intitulé : Domaine : Arts, Lettres, Langues Mention : Hôtellerie – Tourisme Spécialité : LEA Hôtellerie Restauration Internationale (HRI)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Université de Nantes Modalités d'élaboration de références : CNESER	Président de l'université de Nantes, Recteur de l'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ce professionnel exerce la responsabilité du service accueil. En matière de réservation, il établit le plan d'occupation, le suivi du taux d'occupation des chambres et les contingents.

Il détermine les prévisions d'activité et les transmet aux services concernés (étages, restauration, hall...).

Il assure l'accueil des personnalités.

Il peut gérer les comptes débiteurs et établir des statistiques commerciales.

Dans certains cas, il est chargé de la prospection de la clientèle et du développement des ventes. Il peut participer au recrutement et à la formation du personnel d'accueil.

Il dirige, encadre, coordonne et contrôle le travail des réceptionnaires.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Ce professionnel peut prétendre aux métiers suivants :

- Cadre de l'hôtellerie et de la restauration
- Assistant manager
- Manager voire directeur de restaurant (après de l'expérience)
- Chef de réception
- Maître d'hôtel
- Maître du hall et des étages
- Maître de restauration et de cuisine

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1703 : Réception en hôtellerie

G1802 : Management du service en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification s'obtient après une évaluation concernant les unités suivantes :

- Langues

- Enseignements professionnels :

Conception, organisation et animation de la production culinaire ; organisation, animation et commercialisation en restauration ; sociologie alimentaire ; management appliqué à l'entreprise européenne

- Applications :

Nouvelles technologies appliquées à la restauration-hôtellerie ; communication et ressources humaines ; économie des services ; droit communautaire du travail

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI/NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		idem
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		Enseignants-chercheurs et professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 17/11/1999 publié au JO du 24/11/1999 et au BO n° 44 du 9/12/1999

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

<http://www.univ-nantes.fr/>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Certification suivante : Domaine : Arts, Lettres, Langues Mention : Hôtellerie - Tourisme Spécialité : LEA Hôtellerie Restauration Internationale (HRI)