

Responsable d'établissement touristique

RNCP35527 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	TP — Titre professionnel
Code(s) NSF	334p
Formacode(s)	42627
Code(s) ROME	G1401, G1403, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	24/05/2026

Certificateur(s)

MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION · SIRET : 11000007200014

Partenaires habilités

171 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 159 à former et organiser l'évaluation et 12 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE DES METIERS CENTRE DE FORMATION	88977538300033	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE LAX FORMATION PROFESSIONNELLE	75293511400021	Former et organiser l'évaluation
ACTION FIRST	41436247500025	Former et organiser l'évaluation
ADG	52004190600048	Former et organiser l'évaluation
ADONIS - ROSE CARMIN	45125756200111	Former et organiser l'évaluation
AFPA ENTREPRISES	82409268800012	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800053	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800061	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800095	Former
AFPA ENTREPRISES	82409268800111	Former

Liste complète des 171 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp35527-responsable-d-etablissement-touristique/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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

ACTIVITÉS VISÉES

Selon le type d'établissement, l'hébergement se présente sous forme de

chambres, d'appartements, de mobile homes, de bungalows toilés, de cabanes dans les arbres ou tout autre type d'hébergement, regroupés dans un bâtiment ou dispersés sur une surface variable. Les établissements peuvent être ouverts à l'année ou en saisons

Le responsable

d'établissement touristique organise l'accueil des clients et gère les services d'hébergement, de réception et d'entretien-maintenance. En fonction de l'établissement et de ses prestations, il gère les services de restauration, de bar, d'animation et autres services proposés à la clientèle, par exemple des espace bien-être, des boutiques, etc. Il anticipe les besoins, s'assure de la mise en place, de la qualité et de l'attractivité des prestations dans le respect de la promesse faite au client. Il analyse les taux de satisfaction et les indicateurs de performance et met en place des actions pour optimiser le fonctionnement des services.

Selon l'établissement, le responsable d'établissement touristique peut s'appuyer sur des responsables de service.

Le

responsable d'établissement touristique gère un établissement recevant du public. A ce titre, il est garant de la sécurité des biens, des clients et du personnel. Il doit faire face à toutes les situations de crises et aux urgences. Il s'assure du bon état de l'établissement et du respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Le responsable

d'établissement touristique gère le personnel de l'établissement, permanents, saisonniers ou intermittents, dans le cadre légal et conventionnel. Il établit un plan d'embauche et organise les recrutements. Il élabore ou valide les plannings des services, donne des objectifs et contrôle la réalisation et la qualité du travail.

Le

responsable d'établissement touristique manage les équipes pour créer une dynamique, motiver et fidéliser les salariés. Il intervient au quotidien pour écouter, expliquer, informer ou recadrer. Il peut gérer des sanctions ou des ruptures de contrats. Il assure la gestion administrative du personnel.

Le responsable d'établissement

touristique participe à la commercialisation multicanale de l'établissement par l'élaboration d'offres forfaitaires, groupes ou individuels. Il assure une veille marketing pour proposer des offres attractives, voire innovantes. Il peut intervenir sur la gestion des ventes via les agences en ligne. Il organise la démarche commerciale de l'établissement pour vendre des séjours sur place, fidéliser les clientèles et développer les ventes additionnelles.

Il développe la

promotion de l'établissement avec des outils de communication, y compris numériques, de l'animation de son réseau territorial et de la gestion de la réputation de l'établissement.

Le responsable d'établissement

touristique prépare, adapte ou négocie le budget prévisionnel. Au quotidien, il suit les dépenses et les ventes, reporte les données sur des tableaux de bord et analyse les résultats et les indicateurs. Il prépare les données pour le traitement comptable. Le responsable d'établissement touristique élabore ou négocie annuellement un plan d'investissement argumenté.

Le responsable d'établissement

touristique travaille en général pour un groupe ou pour un propriétaire.

Il peut bénéficier des fonctions supports d'un siège, d'une chaîne volontaire ou d'experts indépendants. Il rend compte à sa hiérarchie ou au propriétaire.

Dans le cadre de sa délégation, le responsable d'établissement touristique représente l'entreprise et travaille en autonomie. Il travaille en général les week-ends et les jours fériés et peut travailler en soirée.

Le responsable d'établissement touristique peut utiliser l'anglais au niveau B2 du CECRL.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité

Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local.

2. Manager le personnel d'un établissement touristique

Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais.

Manager les équipes d'un établissement touristique.

Assurer la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique.

3. Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique.

Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais.

4. Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique

Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique.

Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement.

Blocs de compétences

RNCP35527BC01 — Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service réception et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement.

Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;

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.

RNCP35527BC02 — Manager le personnel d'un établissement touristique

LISTE DE COMPÉTENCES

Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais.

Manager les équipes d'un établissement touristique.

Assurer la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;

- 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.

RNCP35527BC03 — Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale

LISTE DE COMPÉTENCES

Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique.
Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;

- 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.

RNCP35527BC04 — Assurer la gestion opérationnelle d'exploitation et prévoir les investissements d'un établissement touristique

LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique.
Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu : a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) ;

- 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.

Secteur d'activité et type d'emploi

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 seniors ;

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- 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
- directeur de village de gîtes
- directeur d'hébergement collectif
- directeur de centre de vacances
- gardien / gérant de refuge de montagne
- directeur hôtelier de résidence sénior
- adjoint de direction d'établissement touristique

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Sans objet

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.
Salaire médian (mensuel)	2 263 €
Familles professionnelles (FAP)	S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	8 922
Jugés difficiles à recruter	35 %
Emplois saisonniers	33 %
Familles professionnelles (FAP)	S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury du titre est habilité par le représentant territorial compétent du ministère chargé de l'emploi. Il est composé de professionnels du métier concerné par le titre. (Art. R 338-6 du Code de l'Éducation)

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	12 000 €
Selon la branche	6 000 € – 12 000 €
Prise en charge	Branches concernées
12 000 €	Valeur par défaut · 209 branches

9 291 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
8 500 €	CPNE de l'immobilier
6 500 €	CPNEFP Agences de voyages et tourisme
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 24/05/2026

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1895

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42020

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP1895

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.travail-emploi.gouv.fr

Fiche officielle (France Compétences)

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	26
Organismes gestionnaires (CFA)	18
Organismes formateurs	23
Régions couvertes	7
Départements couverts	13
Organismes certifiés Qualiopi	23
Formations à distance	4
Sessions	de 01/2025 à 12/2028

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	2 106
Parcours menés à terme	1 813
Taux d'achèvement	86 %
Période	02/2022 – 09/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2 396
Montant total engagé	3 697 674 €
Coût moyen par dossier	1 543 €
Durée moyenne	197 h
Période	05/2021 – 05/2026
France compétences	85 %
France Travail	10 %
Reste à charge titulaire	4 %
Entreprise	1 %
Régions	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
OPCO	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.