

Adjoint de direction hôtellerie restauration

RNCP40605 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	334p
Formacode(s)	42766, 42776
Code(s) ROME	G1401
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	30/04/2025
Date d'échéance	30/04/2030

Certificateur(s)

INST DE FORMATION COMMERCIALE PERMANENTE · SIRET : 77573724000322

Partenaires habilités

9 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 9 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
INST DE FORMATION COMMERCIALE PERMANENTE	77573724000058	Former et organiser l'évaluation
INST DE FORMATION COMMERCIALE PERMANENTE	77573724000090	Former et organiser l'évaluation
INST DE FORMATION COMMERCIALE PERMANENTE	77573724000140	Former et organiser l'évaluation
INST DE FORMATION COMMERCIALE PERMANENTE	77573724000165	Former et organiser l'évaluation
INST DE FORMATION COMMERCIALE PERMANENTE	77573724000181	Former et organiser l'évaluation
INST DE FORMATION COMMERCIALE PERMANENTE	77573724000280	Former et organiser l'évaluation
INST DE FORMATION COMMERCIALE PERMANENTE	77573724000306	Former et organiser l'évaluation
INST DE FORMATION COMMERCIALE PERMANENTE	77573724000314	Former et organiser l'évaluation
INST DE FORMATION COMMERCIALE PERMANENTE	77573724000330	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'adjoint de direction en hôtellerie-restauration assiste le directeur de l'établissement dans la gestion quotidienne et opérationnelle. Il veille à la bonne marche de l'établissement, au respect des standards de qualité/hygiène/sécurité, à la satisfaction de la clientèle et à la rentabilité des opérations. Ses missions sont riches et variées et l'amènent à intervenir dans différents domaines, tels que l'accueil-réception, la restauration, les services d'étage, la gestion des ressources humaines et le marketing.

Le rôle d'adjoint de direction en hôtellerie-restauration est crucial pour assurer le bon fonctionnement et le succès d'un établissement. Il nécessite une polyvalence, une grande capacité d'adaptation et un sens aigu du service client. Les adjoints de direction travaillent en étroite collaboration avec le directeur pour atteindre les objectifs de qualité, de satisfaction client et de rentabilité de l'établissement.

ACTIVITÉS VISÉES

Gestion des stocks, approvisionnements en matériels et consommables, inventaires pour les différents services (restaurant, hôtel, bar, technique, spa...)

Relation avec les fournisseurs : négociation, contractualisation, passation de commande

Gestion des réservations et suivi des taux de remplissage

Organisation des prestations d'hébergement / restauration / événementiel

Contrôle de la production des différents services produits (cuisine, services, étages, réception, boutique, bar...) et mise en œuvre d'actions correctives visant la satisfaction du client

Mise en œuvre et suivi de la politique RSE et de la prévention des risques dans l'établissement hôtelier / restaurant

Analyse du marché global et de la concurrence locale en hôtellerie / restauration

Conception et commercialisation de prestations (cartes / menus / prestations hôtelières)

Elaboration d'une politique tarifaire dynamique

Optimisation de la visibilité de l'établissement / marque sur différents canaux (à visée de promotion interne et externe)

Optimiser l'e -réputation de l'établissement

Prise en charge des clients depuis l'accueil jusqu'à leur départ

Gestion des réclamations et situations difficiles

Fidélisation de la clientèle et amélioration de l'expérience client

Recrutement des personnels des différents services seul ou en concertation avec la direction, chef de cuisine

Intégration, management et animation de l'équipe pluridisciplinaire (service, cuisine, salle, étage, réception...)

Fidélisation et montée en puissance des collaborateurs par la mise en place des parcours de carrières, actions de développement des compétences

Evaluation des chefs de services / équipes

Prévision et suivi budgétaire

Analyse de la rentabilité

Gestion des ressources humaines

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Gérer les stocks de matériels et consommables des différents services en utilisant des logiciels de gestion des stocks ou des tableurs, en réalisant des inventaires physiques réguliers, en suivant les principes de rotation des stocks (FIFO, LIFO) et en utilisant des équipements de stockage appropriés afin de garantir la conservation optimale des produits, éviter les ruptures de stock et les surplus, et réduire les pertes.

Commander les fournitures nécessaires et négocier les tarifs avec des fournisseurs en analysant les rapports de consommation des différents services, en utilisant des techniques de négociation et en comparant les offres afin de maintenir un approvisionnement constant et optimal, obtenir des conditions d'achat avantageuses et réduire les coûts et de maintenir un stock optimal.

Surveiller la performance des fournisseurs en utilisant des indicateurs de performance, des retours d'expérience du personnel et des audits réguliers afin de garantir le respect des termes contractuels et la qualité des produits livrés.

Gérer les réservations des clients en utilisant des logiciels de gestion hôtelière (PMS), des plateformes de réservation en ligne et des calendriers partagés et en vérifiant l'adéquation de la prestation (chambre, emplacement en salle) avec les situations de handicap afin de maximiser l'occupation des chambres et minimiser les doubles réservations.

Planifier les opérations quotidiennes de l'hôtel / restaurant en utilisant des logiciels de gestion hôtelière (PMS), des plannings partagés et des réunions de coordination avec les responsables de chaque département (cuisine, bar, étages, réception...) afin de garantir une prestation de service fluide et efficace pour les clients.

Organiser, coordonner et superviser la prestation hébergement, de restauration et d'événement (séminaires, banquets, ...) à destination de différents types de clientèle (individuel particulier / collectif entreprise) dans les principes d'inclusivité notamment des PSH, en suivant et améliorant les processus et des modes opératoires techniques de l'établissement, en mobilisant et planifiant les ressources matérielles et humaines dans le respect du cadre réglementaire afin de garantir une prestation de qualité et de satisfaire les clients.

Superviser et évaluer la qualité des installations et des services hôteliers et de restauration en utilisant des listes de contrôle, des plans de salle, des inspections régulières, des critères de qualité définis, des audits internes et des retours d'expérience clients afin de vérifier la propreté et la fonctionnalité des équipements, et de garantir que les services répondent aux standards de l'établissement et aux attentes des clients, assurant ainsi un environnement confortable et conforme.

Corriger les écarts de qualité identifiés en utilisant des analyses des causes, des plans d'action correctifs, des formations régulières pour le personnel et des suivis de mise en œuvre afin de rectifier les dysfonctionnements et d'améliorer continuellement la qualité des prestations offertes.

Mettre en œuvre la politique Bas Carbone au quotidien au sein de l'établissement au sein de tous les services en utilisant des techniques de tri des déchets, des produits de nettoyage écologiques et des équipements économes en énergie afin de réduire l'empreinte environnementale de l'établissement.

Sensibiliser le personnel aux pratiques RSE en distribuant des guides pratiques et en utilisant des affiches informatives afin d'assurer une compréhension et une application cohérente des initiatives durables dans l'ensemble de l'hôtel et du restaurant.

Mettre en œuvre des actions de prévention des risques pour les clients et le personnel notamment les PSH, en sélectionnant des matériels et aménagements ergonomiques, en coordonnant les opérations de maintenance / support technique, en communiquant sur les règles d'hygiène et sécurité afin de garantir la sécurité des clients et de limiter les risques professionnels

Étudier la concurrence locale en utilisant des méthodes de veille concurrentielle, des visites d'établissements concurrents, des analyses SWOT (forces, faiblesses, opportunités, menaces) et des outils de benchmarking afin de positionner stratégiquement l'établissement, développer des stratégies compétitives et attirer et fidéliser la clientèle

Élaborer et commercialiser des prestations et expériences client personnalisées et attrayantes en collaborant avec les équipes internes, en utilisant des techniques de segmentation de la clientèle et des analyses de feedback, dans le respect la politique commerciale de l'établissement afin de développer le chiffre d'affaires

Mettre en œuvre des stratégies de tarification dynamique en analysant les données de réservation et de marché, à l'aide de logiciels de gestion de revenu (RMS), d'outils de Business Intelligence et de techniques de yield management afin de déterminer les tendances de demande, ajuster les tarifs en temps réel, et maximiser les revenus et la rentabilité de l'établissement. // afin de maximiser le taux de remplissage et la rentabilité de l'établissement

Optimiser la présence en ligne de l'établissement et gérer l'e-réputation en utilisant des stratégies de SEO, des plateformes de médias sociaux, des partenariats avec des influenceurs et des sites de voyage, et en surveillant et répondant aux avis en ligne sur des plateformes comme TripAdvisor et Google Reviews afin de renforcer la notoriété de la marque, d'améliorer le taux de conversion des réservations en ligne, et de maintenir une image positive de l'établissement.

Coordonner l'accueil des clients et leur enregistrement (incluant les PSH) en utilisant des techniques de communication efficaces, des logiciels de gestion hôtelière (PMS), et en supervisant le personnel de la réception afin de garantir un accueil chaleureux, rapide et efficace, améliorant ainsi la première impression et la satisfaction des clients.

Améliorer l'expérience client en recueillant et analysant les feedbacks des clients via des enquêtes de satisfaction, des avis en ligne et des entretiens directs, en formant le personnel aux techniques de service client de haute qualité, afin de répondre aux attentes des clients et surpasser leurs attentes, créant ainsi une expérience mémorable et distinctive.

Assurer le suivi et la satisfaction des clients durant leur séjour en assurant une communication orale en langue anglaise, utilisant des outils de gestion de la relation client (CRM), des techniques de résolution de problèmes, et en collaborant avec les différents départements (restauration, ménage, conciergerie) afin de répondre rapidement aux demandes des clients, résoudre les éventuels problèmes et assurer une expérience client exceptionnelle jusqu'à leur départ.

Recruter les personnels des différents services en collaboration avec la direction et le chef de cuisine en utilisant des méthodes de sélection rigoureuses et en menant des entretiens structurés afin de s'assurer que les nouveaux employés possèdent les compétences et l'attitude nécessaires pour maintenir les standards de l'établissement et contribuer à une expérience client exceptionnelle.

Coordonner et animer l'équipe pluridisciplinaire en utilisant des outils de communication interne et en organisant des réunions régulières et en veillant à l'intégration des PSH dans l'équipe afin de garantir la cohésion et la collaboration entre les différents services (service, cuisine, étage, réception) et d'assurer une qualité de service homogène et élevée.

Développer des parcours de carrière personnalisés en utilisant des analyses des aspirations et compétences des collaborateurs issus lors des entretiens, en élaborant des plans de succession, et des programmes de formation et de mobilité interne adaptés au PSH afin de favoriser la progression de carrière au sein de l'établissement, de retenir les talents et de répondre aux besoins de l'entreprise.

Mettre en place des évaluations régulières des performances des chefs de services et équipes en utilisant des entretiens individuels, des feedbacks à 360 degrés, et des outils de gestion de la performance afin d'identifier les points forts et les axes d'amélioration des collaborateurs, de définir des objectifs clairs et de soutenir leur développement professionnel au sein de l'établissement.

Participer à l'élaboration des prévisions budgétaires précises en utilisant des techniques de prévision budgétaire, des

outils de planification financière (comme des tableurs avancés ou des logiciels de gestion financière), et en collaborant avec les responsables de département afin d'anticiper les dépenses et les recettes, de définir des objectifs financiers

Assurer le suivi et le contrôle du budget en utilisant des rapports mensuels, des tableaux de suivi budgétaire et en collaboration avec les chefs de service afin de vérifier les dépenses et les revenus, d'identifier les écarts par rapport au budget prévu et de prendre les mesures nécessaires pour respecter le budget de l'hôtel-restaurant.

Évaluer la rentabilité des différents services en utilisant des méthodes d'analyse de coût-bénéfice, des études comparatives internes et des outils de suivi budgétaire afin de déterminer les services les plus et les moins rentables, ajuster les stratégies opérationnelles et améliorer l'efficacité globale de l'hôtel-restaurant.

Établir et gérer les plannings de travail en utilisant des logiciels de gestion des horaires, en analysant les besoins opérationnels et les disponibilités des employés, et en suivant les congés et les arrêts maladie dans le respect du cadre réglementaire et conventionnel afin d'organiser les horaires de manière optimale, de garantir la continuité du service et de répondre aux exigences opérationnelles de l'établissement.

Gérer les dossiers administratifs du personnel en utilisant des systèmes de gestion des ressources humaines (HRMS), en suivant les contrats de travail, les documents administratifs et les fiches de paie, et en veillant au respect des obligations légales et réglementaires afin de garantir la conformité avec le droit du travail et d'assurer une gestion efficace et conforme des employés de l'établissement.

Veiller à la sécurité et au bien-être des employés en assurant le respect des normes d'hygiène et de sécurité, et en identifiant les besoins en matière de conditions de travail afin de proposer des améliorations notamment pour les PSH, garantir un environnement de travail sûr et sain, et améliorer la satisfaction et la productivité des employés.

Blocs de compétences

RNCP40605BC01 — Organiser et superviser la production durable de services hôtellerie / restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer les stocks de matériels et consommables des différents services en utilisant des logiciels de gestion des stocks ou des tableurs, en réalisant des inventaires physiques réguliers, en suivant les principes de rotation des stocks (FIFO, LIFO) et en utilisant des équipements de stockage appropriés afin de garantir la conservation optimale des produits, éviter les ruptures de stock et les surplus, et réduire les pertes.

Commander les fournitures nécessaires et négocier les tarifs avec des fournisseurs en analysant les rapports de consommation des différents services, en utilisant des techniques de négociation et en comparant les offres afin de maintenir un approvisionnement constant et optimal, obtenir des conditions d'achat avantageuses et réduire les coûts et de maintenir un stock optimal.

Surveiller la performance des fournisseurs en utilisant des indicateurs de performance, des retours d'expérience du personnel et des audits réguliers afin de garantir le respect des termes contractuels et la qualité des produits livrés.

Gérer les réservations des clients en utilisant des logiciels de gestion hôtelière (PMS), des plateformes de réservation en ligne et des calendriers partagés et en vérifiant l'adéquation de la prestation (chambre, emplacement en salle) avec les situations de handicap afin de maximiser l'occupation des chambres et minimiser les doubles réservations.

Planifier les opérations quotidiennes de l'hôtel / restaurant en utilisant des logiciels de gestion hôtelière (PMS), des plannings partagés et des réunions de coordination avec les responsables de chaque département (cuisine, bar, étages, réception...) afin de garantir une prestation de service fluide et efficace pour les clients.

Organiser, coordonner et superviser la prestation hébergement, de restauration et d'événement (séminaires, banquets, ...) à destination de différents types de clientèle (individuel particulier / collectif entreprise) dans les principes d'inclusivité notamment des PSH, en suivant et améliorant les processus et des modes opératoires techniques de l'établissement, en mobilisant et planifiant les ressources matérielles et humaines dans le respect du cadre réglementaire afin de garantir une prestation de qualité et de satisfaire les clients.

Superviser et évaluer la qualité des installations et des services hôteliers et de restauration en utilisant des listes de contrôle, des plans de salle, des inspections régulières, des critères de qualité définis, des audits internes et des retours d'expérience clients afin de vérifier la propreté et la fonctionnalité des équipements, et de garantir que les services répondent aux standards de l'établissement et aux attentes des clients, assurant ainsi un environnement confortable et conforme.

Corriger les écarts de qualité identifiés en utilisant des analyses des causes, des plans d'action correctifs, des formations régulières pour le personnel et des suivis de mise en œuvre afin de rectifier les dysfonctionnements et d'améliorer continuellement la qualité des prestations offertes.

Mettre en œuvre la politique Bas Carbone au quotidien au sein de l'établissement au sein de tous les services en utilisant des techniques de tri des déchets, des produits de nettoyage écologiques et des équipements économes en énergie afin de réduire l'empreinte environnementale de l'établissement.

Sensibiliser le personnel aux pratiques RSE en distribuant des guides pratiques et en utilisant des affiches informatives afin d'assurer une compréhension et une application cohérente des initiatives durables dans l'ensemble de l'hôtel et du restaurant.

Mettre en œuvre des actions de prévention des risques pour les clients et le personnel notamment les PSH, en sélectionnant des matériels et aménagements ergonomiques, en coordonnant les opérations de maintenance / support technique, en communiquant sur les règles d'hygiène et sécurité afin de garantir la sécurité des clients et de limiter les risques professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situations professionnelles écrites et orales, rapport professionnel

RNCP40605BC02 — Animer le développement commercial/marketing et optimiser la relation et l'expérience clients en hôtellerie restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Étudier la concurrence locale en utilisant des méthodes de veille concurrentielle, des visites d'établissements concurrents, des analyses SWOT (forces, faiblesses, opportunités, menaces) et des outils de benchmarking afin de positionner stratégiquement l'établissement, développer des stratégies compétitives et attirer et fidéliser la clientèle

Élaborer et commercialiser des prestations et expériences client personnalisées et attrayantes en collaborant avec les équipes internes, en utilisant des techniques de segmentation de la clientèle et des analyses de feedback, dans le respect la politique commerciale de l'établissement afin de développer le chiffre d'affaires

Mettre en œuvre des stratégies de tarification dynamique en analysant les données de réservation et de marché, à l'aide de logiciels de gestion de revenu (RMS), d'outils de Business Intelligence et de techniques de yield management afin de déterminer les tendances de demande, ajuster les tarifs en temps réel, et maximiser les revenus et la rentabilité de l'établissement.

Optimiser la présence en ligne de l'établissement et gérer l'e-réputation en utilisant des stratégies de SEO, des plateformes de médias sociaux, des partenariats avec des influenceurs et des sites de voyage, et en surveillant et répondant aux avis en ligne sur des plateformes comme TripAdvisor et Google Reviews afin de renforcer la notoriété de la marque, d'améliorer le taux de conversion des réservations en ligne, et de maintenir une image positive de l'établissement.

Coordonner l'accueil des clients et leur enregistrement (incluant les PSH) en utilisant des techniques de communication efficaces, des logiciels de gestion hôtelière (PMS), et en supervisant le personnel de la réception afin de garantir un accueil chaleureux, rapide et efficace, améliorant ainsi la première impression et la satisfaction des clients.

Améliorer l'expérience client en recueillant et analysant les feedbacks des clients via des enquêtes de satisfaction, des avis en ligne et des entretiens directs, en formant le personnel aux techniques de service client de haute qualité, afin de répondre aux attentes des clients et surpasser leurs attentes, créant ainsi une expérience mémorable et distinctive.

Assurer le suivi et la satisfaction des clients durant leur séjour en assurant une communication orale en langue anglaise, utilisant des outils de gestion de la relation client (CRM), des techniques de résolution de problèmes, et en collaborant avec les différents départements (restauration, ménage, conciergerie) afin de répondre rapidement aux demandes des clients, résoudre les éventuels problèmes et assurer une expérience client exceptionnelle jusqu'à leur départ.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situations professionnelles écrites et orales

RNCP40605BC03 — Manager une équipe pluridisciplinaire en hôtellerie / restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Recruter les personnels des différents services en collaboration avec la direction et le chef de cuisine en utilisant des méthodes de sélection rigoureuses et en menant des entretiens structurés afin de s'assurer que les nouveaux employés possèdent les compétences et l'attitude nécessaires pour maintenir les standards de l'établissement et contribuer à une expérience client exceptionnelle.

Coordonner et animer l'équipe pluridisciplinaire en utilisant des outils de communication interne et en organisant des réunions régulières et en veillant à l'intégration des PSH dans l'équipe afin de garantir la cohésion et la collaboration

entre les différents services (service, cuisine, étage, réception) et d'assurer une qualité de service homogène et élevée.

Développer des parcours de carrière personnalisés en utilisant des analyses des aspirations et compétences des collaborateurs issus lors des entretiens, en élaborant des plans de succession, et des programmes de formation et de mobilité interne adaptés au PSH afin de favoriser la progression de carrière au sein de l'établissement, de retenir les talents et de répondre aux besoins de l'entreprise.

Mettre en place des évaluations régulières des performances des chefs de services et équipes en utilisant des entretiens individuels, des feedbacks à 360 degrés, et des outils de gestion de la performance afin d'identifier les points forts et les axes d'amélioration des collaborateurs, de définir des objectifs clairs et de soutenir leur développement professionnel au sein de l'établissement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situations professionnelles écrites et orales

RNCP40605BC04 — Assurer la gestion administrative et budgétaire de prestations d'hôtellerie / restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

Participer à l'élaboration des prévisions budgétaires précises en utilisant des techniques de prévision budgétaire, des outils de planification financière (comme des tableurs avancés ou des logiciels de gestion financière), et en collaborant avec les responsables de département afin d'anticiper les dépenses et les recettes, de définir des objectifs financiers

Assurer le suivi et le contrôle du budget en utilisant des rapports mensuels, des tableaux de suivi budgétaire et en collaboration avec les chefs de service afin de vérifier les dépenses et les revenus, d'identifier les écarts par rapport au budget prévu et de prendre les mesures nécessaires pour respecter le budget de l'hôtel-restaurant.

Évaluer la rentabilité des différents services en utilisant des méthodes d'analyse de coût-bénéfice, des études comparatives internes et des outils de suivi budgétaire afin de déterminer les services les plus et les moins rentables, ajuster les stratégies opérationnelles et améliorer l'efficacité globale de l'hôtel-restaurant.

Établir et gérer les plannings de travail en utilisant des logiciels de gestion des horaires, en analysant les besoins opérationnels et les disponibilités des employés, et en suivant les congés et les arrêts maladie dans le respect du cadre réglementaire et conventionnel afin d'organiser les horaires de manière optimale, de garantir la continuité du service et de répondre aux exigences opérationnelles de l'établissement.

Gérer les dossiers administratifs du personnel en utilisant des systèmes de gestion des ressources humaines (HRMS), en suivant les contrats de travail, les documents administratifs et les fiches de paie, et en veillant au respect des obligations légales et réglementaires afin de garantir la conformité avec le droit du travail et d'assurer une gestion efficace et conforme des employés de l'établissement.

Veiller à la sécurité et au bien-être des employés en assurant le respect des normes d'hygiène et de sécurité, et en identifiant les besoins en matière de conditions de travail afin de proposer des améliorations notamment pour les PSH, garantir un environnement de travail sûr et sain, et améliorer la satisfaction et la productivité des employés.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situations professionnelles écrites et orales

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Structures hôtelières ou d'hébergement, restaurants

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Adjoint du directeur en hôtellerie-restauration ou directeur adjoint
- Assistant de direction en hôtellerie-restauration
- Manager d'hôtel-restaurant
- Gestionnaire hôtel-restaurant
- Manager en restauration rapide
- Responsable de restauration (commerciale et collective)
- Responsable des séminaires
- Chef de réception
- Responsable d'hébergement

- Chef de service hôtellerie-restauration

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 initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Diplôme/certification de niveau 4

Utilisation courante des outils bureautiques

Maîtrise des règles orthographiques, grammaticales, syntaxiques de la langue française

Expérience professionnelle attendue en lien avec un des blocs de compétences de la certification

Anglais : niveau B2

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

3 membres dont deux professionnels exerçant la fonction ou expert dans les emplois visés

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	7 844 €
Selon la branche	7 844 € – 9 424 €
Prise en charge	Branches concernées
7 844 €	Valeur par défaut · 208 branches
8 212 €	CPNE Casinos, CPNEF des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (ELAC), CPNEF du golf
9 424 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP hôtellerie de plein air

Base légale

Date de décision	30/04/2025
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	30/04/2030
Date de dernière délivrance possible	30/04/2034

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	23	0	100 %	62 %
2022	8	2	100 %	50 %
2021	17	0	100 %	62 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP34476

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)
RNCP34476, RNCP35881, RNCP38039, RS6175

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40605/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	3 700 € – 5 900 €
Durée	1148 – 1160 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	23
Parcours menés à terme	6
Taux d'achèvement	26 %
Période	10/2025 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	36
----------------------	----

Montant total engagé	135 320 €
Coût moyen par dossier	3 759 €
Durée moyenne	1146 h
Période	06/2025 – 09/2026
France compétences	62 %
France Travail	33 %
Reste à charge titulaire	5 %

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