Réceptionniste en hôtellerie

Un accueil chaleureux pour des clients heureux

Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?
Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?
L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

⚠ Cette formation est complète pour l'année 2026-2027 ⚠

Souriant et discret, vous êtes la personne qui accueille les clients dès leur arrivée dans un établissement hôtelier.

Equipement, prix des chambres, conditions de séjours, formalités, vous êtes incollable sur tout ce qui concerne la vie de l'hôtel. Vous êtes également capable de renseigner les clients sur les activités culturelles et touristiques de la région.

Maitriser les logiciels hôteliers et les langues étrangères, en particulier le néerlandais et l'anglais, sont indispensables pour accueillir une clientèle de plus en plus internationale.

Journée type

Chaque jour, vous actualisez le fichier clients (réservations, arrivées, départs), répondez au téléphone et accueillez les visiteurs.

A l'arrivée, vous enregistrez la réservation du client et lui présentez les services offerts. Vous le renseignez également sur le règlement interne, les activités touristiques et socioculturelles de la région. Garant de l'image et de la renommée de l'hôtel, vous êtes toujours courtois et efficace.

Vous connaissez en permanence l'état d'occupation de l'hôtel et des demandes des clients. Vous pouvez ainsi coordonner et organiser les activités de la lingerie, du personnel d'étage et du personnel d'entretien.

Au départ, en fonction du nombre de nuits et des services demandés (restauration, spa…), vous établissez une facture et encaissez les paiements. Vous transmettez ensuite ces informations comptables aux services administratifs.

Débouchés

Au bout d'une année de formation, vous pouvez choisir de :

- Travailler dans un hôtel ou d'autres types d'hébergements touristiques (camping, village de vacances, auberge de jeunesse...)
- Vous perfectionner dans une technique propre à l'hôtellerie

Qualités

Quelles qualités devez-vous posséder pour être réceptionniste en hôtellerie ?

Vous devez être serviable, courtois et avoir de bonnes connaissances en langues (anglais, néerlandais).

Quelles qualités développez-vous pendant votre formation ?

Vous allez développer votre sens de l'écoute, de la discrétion et de la communication.

Détails sur la formation:

Horaire:

Les horaires repris ci-dessous sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

- Lundi (9h30 - 17h00) et vendredi (9h30 - 17h00) - début des cours le 14/09/2026

Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une

entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation.

Pratique en entreprise

Vous devrez être occupé dans la profession pour laquelle vous vous formez soit :

- En concluant une convention de stage rémunérée avec une entreprise formatrice
- En étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez

D'autres modalités d'accès à la pratique professionnelle peuvent toutefois être admises, sous conditions définies, notamment pour les personnes sous contrat de travail, et ce afin de garantir l'acquisition du volume minimal de pratique professionnelle requis.

Le référent est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, vous obtenez un diplôme de coordination et encadrement de "Réceptionniste en hôtellerie".

DETAILS SUR LA FORMATION

Métier qui recrute

Diplôme de coordination et encadrement réceptionniste en hôtellerie

Prix: 325 euros

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenue professionnelle +/- 200 €

Durée: 1 an

Stage: Stage pratique en entreprise obligatoire pour chaque année de formation

Plus d'informations : 0800 85 210 – info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ET répondre à l'une des conditions suivantes:
• CESS (y compris professionnel)
• Diplôme de formation chef d'entreprise sfpme ou ifapme dans un métier connexe (sous réserve de l'avis du conseiller pédagogique)
• 3 années d'expérience professionnelle dans le métier (sous réserve de l'avis du conseiller pédagogique) et :
  ◦ 4ème année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
  ◦ 6ème année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
  ◦ Certificat d'apprentissage
• Examen d'accès aux formations CESS

Prérequis en langue exigés
• Néerlandais : niveau A1 (CECRL - Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues)
• Anglais : niveau A2 (CECRL - Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues)