

# ACCUEIL RÉCEPTION

avec séjour d'immersion à l'international

## QUALITÉS ET PROFILS REQUIS

- Excellente présentation
- Sens du service et de l'organisation
  - Discrétion
- Goût du contact avec la clientèle
  - Disponibilité
  - Bonne élocution
- Pratique d'une ou plusieurs langues étrangères
- Bonne culture générale
  - Diplomatie
  - Courtoisie
  - Professionnalisme

L'accès en formation à la spécialité « Accueil Réception » est ouvert aux candidats titulaires des diplômes de niveau BAC (au minimum) du secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

Exemples de formations requises :

- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac STHR Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration
- BTS MHR Management en Hôtellerie-Restauration

## LA FORMATION

Sous statut d'apprenti(e)

Durée : 1 an, de septembre 2025 à août 2026

Prérequis d'entrée : prioritairement CAP

Niveau de sortie : CS diplôme de niveau 4

Modalités d'évaluation: examen ponctuel

Le Certificat de Spécialisation Accueil-Réception est un diplôme reconnu de niveau IV.

La maîtrise des techniques de l'hébergement et de l'accueil allié à ses connaissances technologiques du domaine de la réception font du titulaire du CS Accueil Réception un professionnel qualifié.

Les emplois potentiels sont nombreux dans le domaine d'activité de l'hôtellerie et de l'hébergement. Citons l'hôtellerie et le thermalisme au sens large, les résidences de tourisme, l'hôtellerie de plein-air. Les offres d'emploi sont nombreuses et les contenus de formation sont sécurisants pour des recruteurs toujours plus exigeants.

De nombreux titulaires du CS Accueil Réception partent à l'étranger pour parfaire leur Anglais et leur technique de travail dans un milieu toujours en évolution.

## MODALITÉS D'ORGANISATION

12 semaines de cours théoriques et pratiques

2 semaines de stage d'immersion à l'étranger (optionnel)

38 semaines de formation en entreprise

(dont 5 semaines de congés payés)

35 heures de travail hebdomadaire

## PARCOURSUP

Attendus nationaux de la plateforme d'inscription dans l'enseignement supérieur Parcoursup :

Être titulaire d'un baccalauréat, conformément à la réglementation.

S'intéresser aux activités de réceptionniste dans les établissements assurant l'hébergement.

Disposer de compétences pour communiquer en langue étrangère et particulièrement en anglais.

Disposer de compétences en matière de communication écrite et orale.

Disposer d'une bonne culture générale et professionnelle, de qualités relationnelles et d'une excellente présentation.

## CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

FORMATION EN APPRENTISSAGE

## LIEU DE FORMATION

Ecole d'hôtellerie & de tourisme  
LESDIGUIERES

GRETA DE GRENOBLE

# Le titulaire du "CS Accueil-réception "

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « Accueil-réception » a pour fonction principale d'accueillir la clientèle à l'accueil à la réception d'un hôtel ou de toute autre structure d'hébergement.

Il contribue à la vente des services de l'hôtel et à la fidélisation de la clientèle. Il gère le planning des réservations de chambres.

Le titulaire est un professionnel qualifié qui maîtrise, au sein d'un établissement d'hôtellerie l'accueil d'une clientèle française et étrangère.

## SON ACTIVITÉ

Il traite les dossiers clients et en assure le suivi, facture les prestations et encaisse les paiements. Il reçoit et informe les clients sur les sites et les événements touristiques et sur toutes les questions relatives à leur séjour. Il pratique au moins deux langues étrangères.

Il travaille seul ou en équipe dans les hôtels et résidences hôtelières et dans les centres d'hébergement para-hôtelières (résidences médicalisées, centres de loisirs...).

## QUI CONTACTER

Lycée Lesdiguières

15 avenue Beaumarchais

38100 Grenoble

04 76 21 38 54

[greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr](mailto:greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr)



## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS & POURSUITE D'ÉTUDES

Après un CS accueil et réception, il est possible de poursuivre en BTS des secteurs du tourisme, du commerce, en BUT ou autres écoles spécialisées dans les domaines de l'hôtellerie.

## BLOCS DE COMPÉTENCES

**BLOC 1 : Vente des services de l'établissement**

**BLOC 2 : Suivi administratif des clients**

**BLOC 3 : Accueil et communication**

+ Enseignements généraux

+ Enseignements techniques et professionnels

