

Diplôme de français professionnel -Tourisme-Hôtellerie-Restauration A2**Financement**

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

BMA BIARRITZ - KENNEDY
FORMATIONS
Patrice DUVERT
06.86.76.21.81
bma@bma64.com

Accès à la formation**Publics visés :**

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Pas de conditions d'accès

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le Diplôme de français professionnel TOURISME ET HÔTELLERIE A2 s'adresse à des professionnels, en activité dans les secteurs du tourisme, de l'hôtellerie ou de la restauration, ou à des étudiants ou stagiaires se préparant à accéder à des emplois dans ces domaines. Le DFP valide une compétence en français de niveau B1+ (degré élevé du niveau seuil) sur le Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL) Il atteste que le candidat, face à un interlocuteur francophone en situation de travail relevant des domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, est capable d'utiliser efficacement le français à l'oral et à l'écrit.

Contenu et modalités d'organisation

Le programme répond au besoin en formation et en certification en français professionnel du personnel non francophone des restaurants, hôtels, agences de voyage, afin de toucher une clientèle francophone ou de se développer sur un marché francophone. Cette formation s'adresse aux professionnels de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration qui ont pour mission d'accueillir des clients. Par exemple, des réceptionnistes, agents d'escala, conseillers voyage, forfaitistes, guides touristique, animateurs, serveurs et chefs de rang. Thèmes : Gastronomie, tourisme, hôtellerie, voyage
Traiter l'information écrite 1 : Proposer un menu adapté à une demande de prestation 2 : Répondre à des commentaires de clients sur un forum Traiter l'information orale 3 : Prendre une commande en tenant compte des demandes spécifiques des clients 4 : Réaliser un affichage pour informer de la confirmation ou de l'annulation d'une prestation 5 : Actualiser le registre de réservation d'un hôtel Interagir à l'écrit 6 : Rédiger une proposition de formule de voyage sur mesure Interagir à l'oral: Présenter des circuits touristiques et argumenter en faveur de l'un d'entre eux Présenter un plan de visite guidée Prendre une commande, accueillir un client, répondre à des commentaires de clients sur un forum, présenter un plan de visite guidée, rédiger le texte promotionnel d'une offre touristique, expliquer une carte et conseiller un client. Le/La candidat-e peut comprendre les éléments essentiels de documents professionnels destinés à la clientèle (menus, brochures, plans, programmes d'activités, descriptifs de prestations touristiques) et de messages de clients. Il/Elle peut renseigner des documents professionnels usuels et rédiger des propositions sur mesure, notamment en réponse à des demandes de prestations de clients, et apporter des réponses personnalisées à des commentaires de la clientèle. Le/La candidat-e peut comprendre l'essentiel de demandes et de messages de clients ou de prestataires, en face à face ou au téléphone, dans des situations courantes ou imprévisibles. Interagir à l'oral : Le/La candidat-e peut présenter une offre touristique de manière personnalisée et

...
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**
Commentaires sur la parcours personnalisable **4 heures/jour sur 5 jours**

Validation(s) Visée(s)

Diplôme de français professionnel - Tourisme-Hôtellerie-Restauration A2 - Sans niveau spécifique

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00140418	du 20/05/2019 au 31/12/2026	Biarritz (64)	BMA BIARRITZ - KENNEDY FORMATIONS		MON COMPTE FORMATION	FPC