



Valable à vie, le Diplôme de français professionnel (DFP) dans le secteur du Tourisme, de l'Hôtellerie, et de la Restauration évalue le niveau atteint en compréhension et expression écrite ainsi qu'en compréhension et expression orale à travers l'accomplissement de tâches professionnelles : réservations, conseil aux clients, visites guidées.

Valorisez votre compétence à travailler en français dans votre secteur d'activité, quelque soit votre niveau et ajoutez un Diplôme de français professionnel à votre CV.

Aller à : •

 Examen

 Certificat international



 VOIR DATES



CONTACT

 [AllianceFrancaiseGeneve@ifage.ch](mailto:AllianceFrancaiseGeneve@ifage.ch)

 [+41 22 807 3069](tel:+41228073069)

## DESCRIPTION

### PUBLIC

Ce diplôme 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.

Ce diplôme 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'escale, conseillers voyage, forfaitistes, guides touristique, animateurs, serveurs et chefs de rang.

### OBJECTIFS

## OBJECTIFS

### Comprendre et traiter l'information

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 argumentée, débiter l'animation d'une visite guidée en annonçant le programme.

## CONTENU

### 1. Comprendre et traiter l'information

#### 1.1. Traiter l'information écrite (20 min)

(\*) proposer un menu adapté à une demande de prestation

(\*) répondre à des commentaires de clients sur un forum

#### 1.2. Traiter l'information orale (20 min)

(\*) prendre une commande en tenant compte des demandes spécifiques des clients

(\*) réaliser un affichage pour informer de la confirmation ou de l'annulation d'une prestation

(\*) actualiser le registre de réservation d'un hôtel

#### 1.3. Interagir à l'écrit (40 min)

(\*) rédiger une proposition de formule de voyage sur mesure

### 2. Interagir à l'oral (préparation 20 min)

2.1 Activité 1: présenter des circuits touristiques et argumenter en faveur de l'un d'entre eux (passation 10 min)

2.2. Activité 2: présenter un plan de visite guidée (passation 5 min)

Durée totale de l'examen : 1h55.

## MÉTHODE ET SUPPORTS

Examen informatisé sur place dans nos locaux. Aucun document autre que la pièce d'identité des candidats M'est accepté. Les dictionnaires (unilingues, bilingues, électroniques...), les stylos et feuilles de papier ne sont pas autorisés.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Le Diplôme de français professionnel est également reconnu par le Ministère de l'intérieur pour valider votre niveau de français dans le cadre d'une demande de carte de résident ou de naturalisation auprès de l'État français.



## DATES ET INSCRIPTION

### Examen DFP Tourisme - Hôtellerie - Restauration (B1) - 5250980 · 5250980

📅 25.09.25 - 25.09.25

🕒 1j / 12:00h

📅 L M M | V S

🕒 8:00 - 20:00

CHF 310

📄 [Calendrier](#)

### Examen DFP Tourisme - Hôtellerie - Restauration (B1) - 5251280 · 5251280

📅 11.12.25 - 11.12.25

🕒 1j / 12:00h

📅 L M M | V S

🕒 8:00 - 20:00

CHF 310

📄 [Calendrier](#)



## PARTENAIRES



## IFAGE

- Qui sommes-nous?
- Gouvernance
- Rapport d'activité
- Centres d'examens
- Partenaires
- Associations professionnelles
- Politique qualité
- Principes andragogiques
- Nos brochures
- Travailler à l'ifage
- Presse et médias

## PRATIQUE

- Adresses et horaires
- Café-restaurant
- Calendrier des vacances
- Conditions générales d'inscription
- Règlement des étudiants
- Protection des données personnelles
- Politique de cookies
- Contactez-nous

## INSCRIPTION

- Comment s'inscrire
- Aides au financement
- Assurance annulation
- Bon formation continue

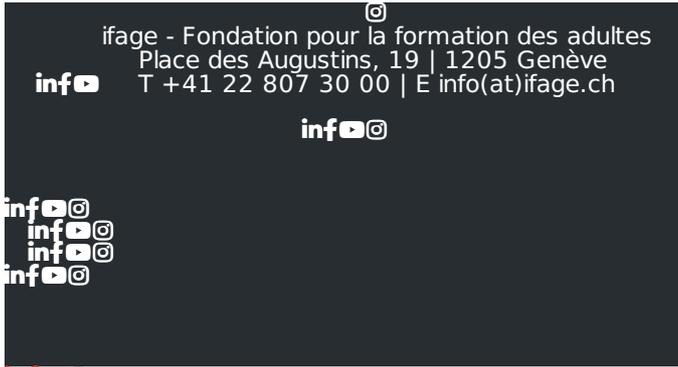
## FORMATION DIGITALE

- Vers la smart-academie
- Vers le campus ifage

## SERVICES

- Location de salles
- Organisation d'examens





## 📧 Demande de renseignements

A

**Objet \***

**Genre\***

**Nom \***

**Prénom \***

**Téléphone \*** 📞

**Email \*** ✉️

### Votre message \*

```
</span>
</div>
<div class="send">
<input type="submit" value="Envoyer" class="wpcf7-form-
control has-spinner wpcf7-submit"/>
</div>
</div>
<p><!--/.product-contact-form --></p>
<input type="hidden" class="wpcf7-pum" value="
{"closepopup":false,"closedelay":0,"openpopup":false,"openpop
```

