

EMPLOYÉ D'ÉTAGE

EN HÔTELLERIE

Titre professionnel de niveau 3 (BEP, CAP)
RNCP 32342



LIEU

6 avenue du Grand Large
34300 Agde

RYTHMES

Formation
en alternance

PRÉREQUIS

aucun prérequis

FORMAT

Formation en
présentiel

LE MÉTIER

L'employé d'étage en hôtellerie est responsable de l'entretien des chambres, des sanitaires, des lieux publics, et du service du petit déjeuner dans un établissement hôtelier ou para hôtelier. Il suit les procédures et consignes de sa hiérarchie, en veillant à maintenir des normes d'hygiène, de sécurité et d'efficacité. Il assure l'approvisionnement en produits et en linge,

signale les problèmes, et veille à la qualité du service. L'employé travaille seul ou en équipe sous supervision, s'adaptant au rythme continu et aux horaires incluant les week-ends et jours fériés. Il doit faire preuve de discrétion, de respect envers les clients, et maintenir un rythme de travail soutenu.

OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif de cette formation est de maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier d'employé d'étage en hôtellerie et valider le Titre Professionnel de niveau 3 (BEP, CAP).

A l'issue de la formation, vous devez être capable de :

- Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client
- Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner

PROGRAMME DE LA FORMATION

.....

La formation se compose de 2 blocs de compétence, complétés par des périodes en entreprise.

BLOC 1

ENTREtenir LES CHAMBRES ET CONTRIBUTER À L'AMÉLIORATION DU SERVICE CLIENT

- Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages.
- Approvisionnement et maintien en état de propreté des offices de stockage.
- Contribution au suivi et à la fidélisation du client.

BLOC 2

ENTREtenir LES LIEUX DÉDIÉS AUX CLIENTS ET CONTRIBUTER AU SERVICE PETIT DÉJEUNER

- Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service.
- Contribution au service du petit déjeuner.
- Collaboration à la fin de service du petit déjeuner.

ACCESSIBILITÉ



Délais d'accès

- Un délai de 15 jours minimum avant l'entrée en formation est nécessaire à l'instruction de la demande d'inscription.

Modalités d'accès

- Dans ce délai, le candidat doit remplir un dossier de candidature, fournir la copie de ses diplômes ou titres obtenus et un CV à jour. Une fois ces documents renvoyés, le service pédagogique prend contact avec le candidat pour valider ou invalider son inscription sur le parcours de formation.

Personnes en situations de handicap

- Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez signaler votre situation au référent handicap de l'école afin d'obtenir des adaptations pour votre action de formation ou les épreuves d'évaluations.

Référente handicap : Mme Suzanne NEVES

Email : formation@certifeco.fr

ORGANISATION PEDAGOGIQUE



MÉTHODES PEDAGOGIQUES

- Cours en présentiel
- 15 apprenants maximum par classe en présentiel
- Enseignement par des professionnels
- Apport de connaissances par exercices pratiques et mises en situation
- Accès à une plateforme de ressources numériques

ÉQUIPEMENTS

- Salle banalisée avec vidéoprojecteur
- Centre de ressources à disposition

MODALITES DE SUIVI ET D'INDIVIDUALISATION

- Feuille de présence
- Entretiens individuels

MODALITES D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Avant la formation :

- Test de positionnement
- Entretien de positionnement

Pendant la formation :

- Évaluation en cours de formation
- Entretiens individuels de suivi en formation

Après la formation :

- Examen final = passage de la certification
- Mise en situation professionnelle (écrite et/ou oral)
- Entretien individuel avec un jury composé de professionnels
- Possibilité de valider un/des blocs de compétences
- Certificat de réalisation de l'octroi de formation
- Formulaire d'évaluation de la formation

MODALITÉS

- **Alternance** : contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- **Durée** : 12 mois dont 165 jours en formation
- Petit groupe (15 apprenants maximum)
- **Tarif** : selon barème FRANCE COMPÉTENCES
- **Financement** : pris en charge par l'OPCO à **100%**

LES DÉBOUCHÉS



ÉQUIVALENCES, PASSERELLES SUITES DE PARCOURS ET DÉBOUCHÉS

- Niveau équivalent obtenu à l'issue de la certification : BEP, CAP
- Possibilité d'intégration un niveau 4 (Bac)

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Hôtels et résidences de tourisme
- Hôtels
- Résidences hôtelières
- Hôtellerie de plein air
- Villages vacances
- Hostels
- Résidences seniors et maisons de retraite non médicalisées
- Sociétés assurant l'externalisation du nettoyage

MÉTIERS VISÉS

- femme de chambre
- valet de chambre
- employé d'étages
- personnel d'étages
- employé de service
- équipier
- lingère

CODE(S) ROME

- G1501 – Personnel d'étage
- G1502 – Personnel polyvalent d'hôtellerie



AGDE

6 avenue du Grand Large
34300 AGDE
07 66 18 42 28

MONTPELLIER

429 rue de l'Industrie
34078 MONTPELLIER
07 49 02 70 11

www.certifeco.fr