

## CONDITIONS pour postuler

- Avoir validé son projet professionnel d'employé d'étage

## Comment CANDIDATER ?

Contactez Corine MONSET au 05.53.35.72.72 ou [c.monset@ecoles.dordogne.cci.fr](mailto:c.monset@ecoles.dordogne.cci.fr)

**ET**

Pré-inscription en ligne auprès des écoles :



## Lieux de formation

Les Ecoles de la CCI Dordogne  
Avenue Henry Deluc  
24750 Boulazac Isle Manoire

et

Hôtel Mercure  
7 Place Francheville  
24000 Périgueux

[ecoles.dordogne.cci.fr](http://ecoles.dordogne.cci.fr)

## Les écoles



**CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !**

**Qualiopi**  
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE VAE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



APPRENTISSAGE  
FORMATION INITIALE  
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle  
12, avenue Henry Deluc  
24750 Boulazac-Isle-Manoire  
T. 05 53 35 72 72  
[contact@ecoles.dordogne.cci.fr](mailto:contact@ecoles.dordogne.cci.fr)



## Les écoles



## CQP Employé d'étage

400 heures

**CUISINE**



## APPLIQUER LES TECHNIQUES DES ÉTAGES

- Remise en état des chambres (à blanc ou en recouche), des sanitaires
- Réapprovisionner en produits d'accueil et en linge
- Contrôler l'état des équipements et signaler les anomalies

## APPLIQUER LES TECHNIQUES D'ENTRETIEN LES PLUS COURANTES

- Utiliser correctement et stocker les produits d'entretien
- Contrôler le bon fonctionnement du matériel

## CONTRÔLER L'ÉTAT DU LINGE

- Préparer le linge au départ à la blanchisserie

## ASSURER LE SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS EN SALLE

- Mise en place de la salle
- Accueil de la clientèle
- Approvisionnement pendant le service
- Débarrassage des tables et vaisselles

## ASSURER LE SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS EN CHAMBRE

- Préparer et vérifier la conformité des plateaux à la commande (contenu, horaire)
- Débarrasser les plateaux

## APPLIQUER LES RÈGLES D'ACCUEIL, DE COMMUNICATION ET DE COMPORTEMENT

- Appliquer les règles de savoir vivre
- Communiquer de façon précise et courtoise
- Respecter les consignes et tableaux de service
- Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité

## OBJECTIFS de la formation

- Appréhender la fonction d'employé d'étage
- Acquérir des compétences de base immédiatement mobilisables en entreprise
- Valider un certificat de qualification professionnelle (CQP)

## Le PUBLIC

- Les demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi, indemnisés ou non
- Salariés
- Financement individuel
- Contrat en alternance

## QUEL TYPE de structure ?

Le métier peut s'exercer dans tous types d'établissements hôteliers.

## Sous QUELLE FORME ?

- Evaluation continue et évaluation finale
- Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective
- 280 heures au centre de formation et 120 heures de stage en entreprises

## Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Mémoire
- Bonne résistance physique

## CERTIFICATION

3 blocs de compétences :

- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Assurer un service d'étages
- Nettoyer et désinfecter les espaces et plans de travail