

CONDITIONS pour postuler

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

Comment CANDIDATER ?

Contactez Pascale TREFEIL au 05.53.35.72.72 ou p.trefeil@ecoles.dordogne.cci.fr

ET

Pré-inscription en ligne auprès des écoles :



Les écoles



CQP Employé d'étage

400 heures

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



RNCP 37861

Délivré par la CPNEFP/IH

HÉBERGEMENT



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 France Travail, 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

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