

CQP Employé d'étage

Formation accessible [Pour connaître les dates de nos prochaines sessions cliquez ICI](#)

Métiers et emplois visés :

- Valet / Femme de chambre
- Employé / Employée d'étage
- Employé / Employée d'étage en hôtellerie
- Employé / Employée de ménage en hôtellerie de plein air
- Employé / Employée de ménage d'hôtel

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

- Mettre en place les plans d'actions nécessaires à l'insertion professionnelle Négocier un contrat de travail en lien avec les compétences acquises en formation.
- Les stagiaires seront capables, à l'issue de la formation, de
- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Nettoyer et désinfecter les espaces, et les plans de travail
- Effectuer un service des petits déjeuners
- Assurer un service d'étage
- 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 et préparer son 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,
- débarrasser des tables et vaisselle
- 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.

Contenu de la formation :

Pratiques professionnelles

- Anglais Professionnel
- Connaissance De L'environnement Professionnel
- Sauveteur Secouriste Du Travail
- Développement Durable HACCP
- Accompagnement Vers L'emploi
- Module Digital : Partie Liée Aux Pratiques Professionnelles
- Module Digital : Partie Liée Au Module « Accompagnement Vers L'emploi » Accueil
- Et Journées D'intégration : Bilan Final

Méthodes et outils pédagogiques :

La pédagogie utilise l'exposé théorique, la mise en application des thèmes abordés sous forme de travaux dirigés. Mises en application sur des cas concrets liés aux attentes spécifiques du candidat.

Modalités d'enseignement :

Formation partiellement à distance

GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô
N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Durée indicative en centre de formation :

360 heures

Durée indicative en entreprise :

315 heures

Pré-requis :

Fin de scolarité obligatoire ou expérience professionnelle

Modalités d'admission :



Tests et entretien

Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 2 (préqualification)

Niveau de sortie :

sans niveau spécifique

Validations :

Employabilité

Financement :

Contrat de professionnalisation

CPF

CPF transition

CSP

Financement individuel

Financement sur fonds publics

Plan de développement des compétences

ProA

Tarif de référence :

financement région

Lieu(x) de formation :

LE HAVRE

Accès Handicapés :

Accès PMR conforme à la réglementation sur l'accessibilité des ERP

GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô

N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Mme Audrey MEUNIER

Téléphone : 02 35 22 22 75

Courriel : greta-le-cesne@ac-normandie.fr