

«TP Employé d'étages en hôtellerie»

Titre professionnel

VOTRE FUTUR METIER :

Employé(e) d'étages

Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Hôtellerie
- Hôtellerie de plein air

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitude :

Vous aurez en charge :

- de nettoyer, de mettre en ordre les chambres, les sanitaires et les parties communes d'un établissement hôtelier en appliquant strictement les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- d'effectuer éventuellement l'entretien du linge.

Il contribue, par l'ensemble de ces tâches, à la qualité de l'accueil et du séjour de la clientèle.

Compétences :

La formation s'articule autour de 2 blocs de compétences :

- Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client (bloc 38547BC01)
- Entretien des lieux dédiés aux clients et au personnel (bloc 38547BC02)

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées**

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

- **Modalités d'évaluation :**

La formation est validée par un examen final avec des actions professionnelles menées en entreprise.

Poursuite d'études, passerelles :

- Autres CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance,

Prérequis :

Être âgé de 16 ans minimum ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

Validation de la formation :

- **Diplôme, Certificat, Qualification :**

Titre professionnel Employé d'étages en hôtellerie—Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - Niveau 3

- **Certification globale** du programme complet,
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Accessible sur dossier, l'organisme certificateur est la DEETS, accompagnement personnalisé possible sur devis

Durée et rythme d'alternance :

Durée du contrat : Contrat de 1 an

Temps en centre : 1 jour /semaine + 4 x 1 semaine de regroupement, 446h

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

- **Inscription en ligne :**

portailpedagogique@reunion.cci.fr,
puis lien espace candidature



Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme
Pôle Formation CENTHOR

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts
0262 22 85 00 - cfacenthor@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : www.reunion.cci.fr

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

CCP 1 : Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client

- Entretien des chambres et les lieux de circulation du service des étages.
- Approvisionner et maintenir en état de propreté les offices de stockage.
- Contribuer à la mise en œuvre et au suivi des prestations du service hébergement

CCP 2 : Entretien des lieux dédiés aux clients et personnel

- Entretien des lieux publics et les locaux de service.
- Contribuer au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie

- Anglais professionnel: connaissance du vocabulaire professionnel de base en anglais.
Certification CLOE

- Les clés de la réussite

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.
Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.