



© Can Stock Photo

Employé e d'étage en hôtellerie

Votre objectif :

Acquérir des compétences et techniques professionnelles en vue de les

A partir des procédures et des consignes journalières définies par la hiérarchie, l'employé d'étage en hôtellerie entretient les chambres et les sanitaires de l'établissement en respectant les règles d'hygiène, les principes de sécurité et d'économie d'effort. Il intervient **au service du petit déjeuner** sous la responsabilité de la personne en charge du service. **Il travaille seul ou en équipe**, sous la responsabilité et la supervision de sa hiérarchie. Il respecte le confort du client lors de ses interventions et adapte son comportement en présence du client. Il fait preuve de discrétion et respecte les règles de confidentialité. L'emploi exige une **station debout prolongée** avec un **rythme de travail soutenu et des pics d'activité**. **Les horaires sont continus avec une amplitude hebdomadaire englobant les week-ends et les jours fériés.**

Poursuite de parcours : TP réceptionniste en hôtellerie (niveau 4)

Parcours moyen : 5 mois (525 heures en formation / 175 heures en entreprise)

Rythme Temps plein

Dates prévisionnelles de formation:

Chaque année de **Décembre à Mai**.

Lieu : CFA/Bethoncourt

Contenu de formation :

- Affiner son **projet professionnel** dans le secteur de la vente et du commerce
- S'exercer à une **posture et à un comportement** professionnels et dans le contexte du métier
- **Développer des compétences en Anglais** (niveau A2 CECRL), découvrir le patrimoine local
- Développer et valider des **connaissances transversales** : TRE, apprendre à apprendre, santé, hygiène et sécurité au travail, initiation gestes 1ers secours, sensibilisation aux questions de développement durable, lutte contre les discriminations, égalité hommes femmes, renforcer les savoirs de base (mathématiques, français, culture numérique)
- Réaliser des **périodes de stage en entreprise** en fonction de son projet d'insertion professionnelle et de formation
- **Se préparer au TP Employé e d'étage en hôtellerie et le valider.**

Modalités pédagogiques : Enseignement pratique en plateau technique 21h/semaine—Enseignement appliqué au métier et théorique 14h/semaine.

Modalités d'évaluation : Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves du Titre professionnel en épreuves ponctuelles en fin de parcours.





© Can Stock Photo

Employé e d'étage en hôtellerie

Compétences professionnelles visées :

CCP 1 Entretien des chambres et contribuer 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 Contribuer au suivi et à la fidélisation du client

CCP 2 Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner

Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service Contribuer au service du petit déjeuner Collaborer à la fin de service du petit déjeuner

Formation accessible aux publics en situation d'handicap.

FORMATION QUALIFIANTE

Pré-requis : Parler et lire en français, Bonne condition physique, aptitude à travailler en équipe. Projet validé, intérêt pour le métier. **Tests d'entrée en formation** (test et entretien individuel), **tout au long de l'année.**

Salariés : Formation modulable en fonction de votre objectif professionnel. **Tarif :** 15€/h . *Le coût horaire de la formation est donné à titre indicatif. Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.* Nos équipes administratives vous proposent des solutions et un accompagnement individuel au montage financier et à la prise en charge de votre projet. **Contactez nous !**

Demandeurs d'emploi

Plus de 16 ans, inscrits à Pôle emploi. **Formation financée par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, gratuite**, ouvre droit à rémunération après acceptation du dossier. **Procédure d'inscription : rencontrez votre conseiller** Pôle Emploi, Mission Locale, CAP EMPLOI, CEP, professionnel SPRO , **qui nous adressera votre candidature.** Préparation possible à l'entrée en formation : DAQ 2.0.



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière

25200 BETHONCOURT

www.cfa-montbeliard.eu

Tél : 03 81 97 36 37

Amélie NOEL anoel@cfa-montbeliard.org

Manon BAROUAT mbarouat@cfa-montbeliard.org