

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYE(E) D'ETAGE EN HOTELLERIE

Titre professionnel de niveau 3 (ancien niveau V) enregistré au RNCP sous le n° 1942

Formation financée par la REGION OCCITANIE marché : 19Q05651501_3

Le métier :

L'Employé(e) d'étage en hôtellerie effectue l'entretien des chambres, des parties communes et des locaux de service. Il (elle) choisit les produits et matériels d'entretien nécessaires à sa prestation. Il (elle) assure la réfection des lits, le changement des draps et du linge de toilette, nettoie, détartre, désinfecte les salles de bain et les sanitaires et vérifie le fonctionnement des équipements. Il (elle) met en œuvre les techniques et méthodes appropriées au nettoyage des différentes surfaces et réapprovisionne les locaux en consommables. Il (elle) compte et trie le linge sale, réceptionne et distribue le linge propre et peut assurer le suivi du service blanchisserie pour la clientèle. Selon l'organisation des services de l'établissement il peut également être affectée au service du petit déjeuner. Il (elle) met en place la salle petit déjeuner, dresse le buffet et prépare des plateaux de petit déjeuner en chambre à partir d'une commande préalable. Il (elle) accueille et renseigne la clientèle, veille à l'approvisionnement du buffet, débarrasse et redresse les tables ou monte le petit déjeuner en chambre. En fin de service, il (elle) nettoie et range le mobilier, le matériel et les machines, s'assure du stockage des denrées dans le respect de la réglementation en vigueur.

Les activités types et la validation du titre professionnel : (chaque CCP peut être validé individuellement)

CCP 1 - Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages • Approvisionner et maintenir en état de propreté les 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Modules complémentaires en lien avec l'activité	<p>Anglais professionnel Environnement et normes qualité Gestion et informatique Gestion du stress- Gestes et postures Communication professionnelle - TRE</p>

La session de validation se déroule en fin de formation. Lors de l'épreuve de synthèse, Le jury évalue le candidat à la suite d'une mise en situation professionnelle, d'un entretien technique et de questionnements à partir du dossier de synthèse de pratiques professionnelles.

Prérequis :

Avoir validé son projet auprès d'un conseiller prescripteur
Appréhender les contraintes et les enjeux du secteur (conditions de travail, horaires), avoir une bonne condition physique et nerveuse, avoir un bon relationnel clientèle, respecter l'hygiène.

Sélection :

La sélection se fait sur dossier de candidature et entretien individuel.

Suite de parcours : chef d'équipe, gouvernant en hôtellerie, réceptionniste

DATES NOUS CONSULTER

Nombre d'heures en centre : 462 h

Nombre d'heures en entreprise : 140 h

Lieu de formation : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

Accès à la formation et coût :

Pas de participation financière pour les demandeurs d'emploi, formation financée par la région Occitanie à hauteur de 65142.00 €. Autres types de financement nous consulter.

Contact : contact@academielax.com

Tel : 09.52.27.34.71

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien pour définir les besoins spécifiques de la personne et les adaptations possibles.