



Employé d'Étage Hôtellerie et Hôtellerie de Plein Air

NIVEAU
3
TITRE PRO

Une formation opérationnelle pour réaliser l'entretien des chambres, des lieux publics et des locaux de service, avec une exigence de qualité et de discrétion.

CERTIFICATION

Niveau 3

Code RNCP : 38547

Ministère du Travail, du Plein emploi et de
l'Insertion

Début des parcours certifiants : 25-05-2024

Échéance d'enregistrement : 25-05-2029

MODALITÉS PRATIQUES



Durée

12 mois · 420 h en centre



Rythme

1 sem. centre / 3 sem. entreprise



Type

Formation collective présentiel



Langue

Français

ADMISSION

Étude du dossier, entretien de
positionnement et évaluation des acquis
initiaux.

Prérequis : Aucun diplôme requis — ouvert
à tous profils

FINANCEMENT

Apprentissage

CPF

OPCO

France Travail

Employeur

Pour toute demande, nous consulter.

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en
situation de handicap.

cfaction@outlook.fr

Le titre professionnel Employé d'étage prépare les apprenants à réaliser l'**entretien des chambres, des lieux de circulation, des lieux publics et des locaux de service**, tout en contribuant à la qualité du service hébergement dans un environnement orienté qualité de service.

OBJECTIFS

- Réaliser l'entretien des chambres et des lieux de circulation
- Approvisionner les chambres en produits d'accueil et en linge
- Vérifier le fonctionnement des équipements
- Contribuer à la satisfaction et au confort du client
- Entretenir les lieux publics et les locaux de service
- Contribuer au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de prévention
- Adopter une posture professionnelle adaptée au secteur hôtelier

VOIES DE PRÉPARATION

VOIE DE L'APPRENTISSAGE

Formation en alternance entre le centre de formation et l'entreprise dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

Destinée aux salariés, demandeurs d'emploi et personnes en reconversion souhaitant acquérir ou renforcer des compétences dans les métiers de l'hôtellerie et de l'hôtellerie de plein air.

PROGRAMME — 2 BLOCS + 1 BLOC COMPLÉMENTAIRE

B1 Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client

Entretien des chambres et lieux de circulation, approvisionnement des offices et du chariot, suivi des prestations hébergement.

B2 Entretien des lieux dédiés aux clients et au personnel

Entretien des lieux publics et des locaux de service, contribution au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie.

BC Compétences transversales et employabilité

Savoir-être professionnel, communication, posture professionnelle et techniques de recherche d'emploi.



12

mois de
formation

420

heures
en centre

2

blocs de
compétences

Niv. 3

RNCP
38547

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Une pédagogie **active et différenciée**, avec apprentissage contextualisé et progression adaptée aux apprenants.

- Démonstration et mise en situation pratique
- Jeux de rôle et répétition guidée
- Apports théoriques et études de cas
- Observations en situation de travail
- Supports pédagogiques adaptés et individualisés
- Plateau technique et environnement professionnel

ÉVALUATION & VALIDATION

- Évaluations formatives tout au long du parcours
- Mises en situation professionnelles sur plateau technique
- Présentation du dossier professionnel
- Entretien final avec le jury

INDICATEURS DE RÉSULTATS

Taux de satisfaction

Taux de réussite

Taux d'insertion

Taux de rupture

Indicateurs en cours de collecte.

MÉTIERS & DÉBOUCHÉS

Le titre pro permet d'accéder notamment aux fonctions suivantes :

Valet / Femme de chambre

Employé de ménage en hôtellerie de plein air

Employé polyvalent d'hôtellerie

Agent polyvalent d'hôtellerie

Employé d'étage en hôtellerie

Premier valet / Première femme de chambre

Équipier lingerie

Aide lingère

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

L'activité s'exerce dans les **hôtels, campings, parcs résidentiels de loisirs, résidences de tourisme, villages de vacances, conciergeries et auberges collectives**. Le professionnel intervient dans les chambres, mobil-homes, chalets, lodges et cottages, avec une exigence de discrétion et d'hygiène rigoureuse.

NOUS CONTACTER



CFAction

Centre de Formation d'Apprentis



cfaction@outlook.fr



www.cfaction.fr

Admission sur étude de dossier, entretien de positionnement et évaluation des acquis initiaux. Financement via CPF, OPCO, France Travail ou employeur.