

Titre Professionnel Employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air

Diplôme reconnu par l'État - Niveau 3

N° RNCP : 38547, date d'échéance de l'enregistrement : 25/05/2029

Certificateur : Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

A partir des procédures définies par la hiérarchie, l'employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air entretient les chambres, les sanitaires et les lieux de circulation du service hébergement, en respectant les règles d'hygiène, les principes de sécurité et d'économie d'effort. Il s'approprie les consignes concernant les objectifs du jour, les tâches spécifiques et les remarques liées à l'organisation du travail. Il approvisionne la chambre et les sanitaires en produits d'accueil, en linge de toilette et en consommables. Il vérifie le fonctionnement des équipements et fait remonter les dysfonctionnements et les incidents à la hiérarchie.

Infos utiles

Le/la titulaire du Titre Professionnel sera capable de :

OBJECTIFS

1. Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client :
 - Entretenir les chambres et les lieux de circulation
 - Approvisionner et agencer les offices de stockage et le chariot de service
 - Contribuer à la mise en œuvre et au suivi des prestations du service hébergement
2. Entretenir les lieux dédiés aux clients et au personnel :
 - Entretenir les lieux publics et les locaux de service
 - Contribuer au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie

DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 9 mois soit 294 heures.

Une semaine en centre de formation et trois semaines en entreprise

PRÉREQUIS

Maîtrise de la langue Française à l'écrit et à l'oral.

Maîtrise de la langue anglaise (niveau A1 « Découverte » du cadre européen commun de référence pour les langues - CECRL).

INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com

MÉTIER VISÉS

Valet/femme de chambre, Employé de ménage en hôtellerie plein air, Employé polyvalent d'hôtellerie, Agent polyvalent d'hôtellerie, Employé de ménage d'hôtel, Employé d'étage en hôtellerie, Employé polyvalent en établissement hôtelier, Équipier, Premier valet/première femme de chambre, Employé d'étage, Équipier lingerie, Aide lingère

PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/La titulaire du Titre Employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air peut prétendre à une poursuite d'étude vers des diplômes ou titres professionnels de niveau 4 (niveau BAC)

INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...

[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1

Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client

Bloc 2

Entretenir les lieux dédiés aux clients et au personnel



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques (hôtel pédagogique)
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation

Bloc 1 : Mise en situation professionnelle et entretien oral : 1 heure et 30 minutes

A partir d'un scénario tiré au sort et des consignes du jury, le candidat, dans un premier temps et pendant 55 minutes :

- Sélectionne les produits et le matériel mis à sa disposition pour les opérations de nettoyage ;
- Agence et approvisionne son chariot de service ;
- Nettoie une chambre en départ et vérifie la qualité de sa prestation ;
- Nettoie le chariot de service et range le matériel et les produits utilisés.

Dans un 2ème temps et pendant 15 minutes :

- Renseigne la check-list « nettoyage chambre départ » ;
- Transmet la check-list renseignée au jury.

Au cours de la mise en situation professionnelle, le candidat applique les règles d'hygiène, de sécurité et d'économie d'effort.

Entretien technique :

Pendant 10 minutes le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle.

- L'approvisionnement et le maintien en état de propreté des offices de stockage ;
- La contribution de l'employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air à l'optimisation du suivi client.
- L'évaluation de la langue anglaise a lieu dans le cadre de l'entretien : les questions portent sur la communication avec le client.

Bloc 2 : Mise en situation professionnelle et entretien oral : 1 heure et 15 minutes

A partir d'un scénario tiré au sort et des consignes du jury, le candidat, pendant 55 minutes :

- Sélectionne les produits et le matériel mis à sa disposition pour les opérations de nettoyage ;
- Agence et approvisionne son chariot de nettoyage dans les locaux de service ;
- Nettoie un espace dédié au personnel et vérifie la qualité de sa prestation ;
- Nettoie le chariot de nettoyage et range le matériel et les produits utilisés.

Au cours de la mise en situation professionnelle, le candidat applique les règles d'hygiène, de sécurité et d'économie d'effort.

Entretien technique :

Pendant 10 minutes le jury questionne le candidat sur les tâches réalisées lors de la mise en situation professionnelle.

- L'entretien des lieux publics ;
- La contribution de l'employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air au fonctionnement de la lingerie et de la buanderie.

L'évaluation de la langue anglaise a lieu dans le cadre de l'entretien : les questions portent sur la communication avec le client et le personnel.

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, contrat de formation continue (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.