



ÉCOLE HOTELIERE
DU LYONNAIS

Formation Hôtellerie CQP Employé d'étage



Objectifs de la formation :

- Acquérir l'ensemble des savoirs et savoir-faire indispensables au métier de femme ou valet de chambre
- Disposer d'une première expérience à ce poste dans un établissement hôtelier par le biais de l'alternance ou de stages
- Obtenir le **Certificat de Qualification Professionnelle Employé d'étage**, délivré par la Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) – CERTIDEV, et reconnu par l'ensemble des professionnels du secteur

Le métier et les missions :

- Techniques des étages : nettoyer, 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
- Service des petits déjeuners
- Accueil et communication

Vous exercez ces missions dans les hôtels, les résidences hôtelières et les établissements para-hôtelières, en contact avec les clients et en relation avec différents intervenants ou services.

Modalités et délais d'accès :

Entrée possible tous les 2 mois

Accessibilité aux personnes handicapées :
Rencontrez le référent handicap

Formation en alternance

Durée : 12 mois
Rythme : 1j à l'école / 4j en entreprise

Formation professionnelle continue

Durée : 6 mois
Rythme : 3j à l'école / 2j en entreprise
Ouverture de la formation sous condition d'effectifs :
6 inscrits minimum

Certification accessible en VAE via un accompagnement individualisé de 20 heures

Les pré requis :

- Dynamisme et disponibilité
- Capacité de rigueur et de discrétion
- Adhérer aux contraintes horaires du métier (travail le week-end)

Le contenu : 4 blocs de compétences, 4 modules :

- Accueil et la communication avec la clientèle
- Nettoyage et désinfection des espaces et plans de travail
- Le service d'étage :
 - le nettoyage des chambres
 - le service Petit Déjeuner
- Le service en salle : l'art et la manière du service

Un suivi complet et adapté à chacun :

Atelier de remédiation individuelle :
renforcement de vos savoirs et savoir-faire

Bilan en cours de formation :
coaching et analyse de vos résultats

Modalité d'inscription :
Entretien individuel et test de positionnement sur rendez-vous

Les méthodes pédagogiques :

- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Analyse des pratiques professionnelles
- Apports théoriques (Animation en groupe / Activités de recherche, études de cas et projets en sous-groupes)

Les modalités d'évaluation et de validation :

Evaluation continue des connaissances et des savoir-faire :

- mises en situation réelle
- observations de situations de travail réelles réalisées en entreprise, avec le tuteur
- tests de contrôle des connaissances (questionnaires)

Validation possible par capitalisation des blocs de compétences : **OUI**

Les passerelles

Titulaire d'un CQP **Employé d'étage**, vous pouvez évoluer en préparant une certification vous permettant d'exercer en tant que **serveur en restauration** ou en tant que **gouvernant d'hôtel**

Les équivalences

Autre certification permettant d'accéder à un poste d'employé d'étage :

- Titre professionnel Agent d'hôtellerie (niveau 3)
- CAP Services hôteliers (niveau 3)

Financement

Scanner le QR Code pour plus d'informations

