



FICHE DIPLÔME

HÔTELLERIE - RESTAURATION

Réf : FL\_HR\_07

# CQP EMPLOYÉ D'ÉTAGES

Le(la) titulaire de ce Certificat de Qualification Professionnelle exerce au sein d'un établissement hôtelier pour l'entretien des chambres, sanitaires et parties communes et éventuellement pour le service du petit-déjeuner ou l'entretien du linge.



Formation certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



## Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

## Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

## Formation accessible en bloc de compétences.



## PRÉREQUIS :

- Niveau 3<sup>ème</sup> Savoirs de base, lire, écrire, compter



## OBJECTIFS :

- Assurer un service d'étage (nettoyer les chambres),
- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation,
- Nettoyer et désinfecter les espaces,
- Assurer le service petit-déjeuner.



## POUR QUELS MÉTIERS ?

- Employé d'étages



## EFFECTIFS

12 personnes par groupe de métier.



## PUBLIC

Tout public en reconversion ou en professionnalisation.



## TARIFS

### Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

### Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

### Contrats d'alternance :

Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

### Autres publics :

Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



## ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



## LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



## PROGRAMME

### Au Centre de formation

- Pratique et technologie hôtelière , Connaissance des entreprises de l'hôtellerie , Santé et Sécurité au travail,
- Développement durable,
- Anglais

### En entreprise

- Mettre en application les connaissances et les savoir-faire acquis au centre de formation lors d'un stage d'entreprise évalué.

Retrouvez  
l'ensemble de  
nos formations  
en ligne



## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Les + de notre CFA

#### Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier,
- Salles multimédia, laboratoires de sciences, centre de ressources et équipements sportifs,
- Mobilité européenne,
- 



## ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



## SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



## ÉVALUATION

Evaluations par blocs de compétences



## APRÈS VOTRE DIPLÔME

### FORMATION

**CQP GOUVERNANT(E) D'HÔTEL**

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche  
filière



## CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine  
46 rue Général de Larminat  
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

[www.cma-nouvelleaquitaine.fr](http://www.cma-nouvelleaquitaine.fr)



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par  
l'Union européenne



Chambre  
de  
**Métiers  
et de  
Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE

